



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



CÉLERIS

NOM DE LA RECETTE	Page
SOUFFLÉ DE CÉLERI AU ROQUEFORT	2
CHIPS DE CÉLERI	2
PURÉE DE CÉLERI	2
FLAN DE CÉLERI	2
ESCALOPES DE CÉLERI	3
CÉLERI-RAVE AU CITRON	3
GRATIN DE CÉLERI-RAVE	3

NOM DE LA RECETTE	Page



LES JARDINS DU GIESSEN



CÉLERIS

SOUFFLÉ DE CÉLERI AU ROQUEFORT

Ingrédients :
- 50 g de beurre
- 60 g de farine
- 1/4 l de lait
- 400 g de purée de céleri
- 1 cuillère à soupe de roquefort
- 6 œufs

Faire une béchamel avec le beurre, la farine et le lait.
Hors du feu, ajouter la purée de céleri, le bleu écrasé à la fourchette, et les jaunes d'œufs
Saler et poivrer.
Battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer au mélange.
Faire cuire 40 minutes à 180°C (thermostat 6).

CHIPS DE CÉLERI

Ingrédients:
- 1 céleri
- sel
- huile de friture

Ôtez la peau du céleri.
Si vous possédez un robot électrique, prenez la lame qui découpe en rondelles. A défaut, vous munir d'une râpe manuelle, mais ce sera plus long car le céleri est un légume dur.
Faites frire vos rondelles dans une friteuse jusqu'à coloration du céleri, c'est cuit ! Attention, la cuisson est très rapide.
Laissez égoutter l'excédent de graisse (sur du papier absorbant), salez et mangez chaud.

PURÉE DE CÉLERI

Ingrédients :
- 1 boule de céleri rave
- 3 pommes de terre
- 75 g de raisins de Corinthe
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 pincées de noix de muscade râpée
- 1 pincée de mélange aux 4 épices
- sel et poivre

Faire gonfler les raisins de Corinthe dans un bol d'eau tiède. Peler et détailler en petits cubes les pommes de terre et le céleri rave.
Cuire les légumes pendant 15 min à l'eau bouillante salée. Les égoutter puis les passer au presse purée et rectifier l'assaisonnement.
Incorporer la crème et bien mélanger le tout pour obtenir une purée bien crémeuse.

Mettre un plat de service à chauffer au four. Y verser les raisins égouttés, puis parfumer de 2 pincées de noix de muscade et d'une de mélange aux 4 épices. Saler et poivrer.
Ajouter la purée et mélanger le tout. Déguster bien chaud.

FLAN DE CÉLERI

Recette des Jardins de Lucie

Ingrédients :
- 1 céleri
- 3 œufs
- 1 petite botte de persil
- sel et poivre

Épluchez le céleri, coupez-le en morceaux. Faites le cuire à la vapeur ou à l'eau. Mixez-le afin d'en faire une purée. Incorporez les jaunes d'œufs montés en neige, le sel, le poivre et le persil finement ciselé.
Passez au four à 210° (th.7) environ 30 mn. Servez rapidement et chaud.



LES JARDINS DU GIESSEN



CÉLERIS

ESCALOPES DE CÉLERI

Ingrédients :

- 1 boule de céleri pour 2 personnes
- huile de cuisson, sel et poivre
- panure : 1 œuf, farine et chapelure

Éplucher le céleri et le couper en rondelles d'1 cm d'épaisseur.

Le faire cuire 15 minutes environ dans de l'eau bouillante salée.

Mettre à égoutter lorsque le céleri est encore croquant.

Dans 3 assiettes creuses, mettre séparément la farine, l'œuf battu et la chapelure.

Passer les tranches de céleri dans la farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure. Bien faire adhérer la panure.

Faites dorer les tranches dans une poêle.

Servir avec des pommes de terre et de la salade verte.

CÉLERI –RAVE AU CITRON

Ingrédients :

- 1 boule de céleri
- 1 citron
- 2 jaunes d'œufs
- 2 verres d'eau
- 4 c. à s. de beurre
- un peu de cerfeuil, sel et poivre.

Couper le céleri en tranches et le mettre à dorer dans le beurre. Ajouter l'eau, le sel et le poivre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux durant 30 mn. Battre les 2 jaunes d'œufs et les diluer avec le jus de citron et un peu de bouillon de céleri. Verser le tout sur le céleri et laisser épaissir en remuant. Servir parsemé de cerfeuil.

GRATIN DE CÉLERI-RAVE

Ingrédients :

- 500 g de céleri-rave
- 200 g pommes de terre
- 100 g d'oignons
- thym, persil, laurier
- 1 c. à c. graines de fenouil
- 1 c. à c. graines de coriandre
- 1 c. à c. de noix de muscade
- 2 jaunes d'œufs
- 4 c. à s. de crème fraîche
- 80 g de gruyère râpé ou comté
- sel et poivre

Éplucher les légumes. Les couper en quartiers. Dans un autocuiseur, verser 2 verres d'eau, le bouquet garni, le fenouil et la coriandre. Disposer les légumes dans le panier métallique. Fermer et laisser cuire 10 mn après la mise en rotation de la soupape.

Passer les légumes au moulin à légumes.

Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs avec la crème et la muscade. Assaisonner. Ajouter à la purée de légumes, bien mélanger et verser dans un plat à gratin. Recouvrir de gruyère râpé. Laisser gratiner 10 minutes sous le grill du four.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



CÉLERIS



Recette



Recette