



Céleri rave

- ☞ Très bon en soupe, ragoût, dans la purée ou encore mieux cuit au four entier ou en morceau.
- ☞ On peut aussi le griller en tranche épaisse ou le faire sauter à la poêle comme une pomme de terre.
- ☞ Cru on le sert traditionnellement rapé avec une sauce rémoulade. Peut aussi être couper en tranches très fines arrosée d'une vinaigrette.

Salade aux céleris et fenouil

Couper en tranches très finement; un morceau de céleri rave, 2 tiges de céleri branche et un demi bulbe de fenouil. Décorer de cerfeuil ou persil et de la vinaigrette.

Frites de céleri rave au four

Couper le céleri rave comme des frites, mélanger rapidement avec de l'huile d'olive et des aromates. Disposer le sur la lèchefrite et cuire au four à 225°, pendant 20 à 25 minutes. Remuer de temps en temps.

Tranches de céleri rave au four

Couper le céleri en tranches d'un cm d'épaisseur. Les disposer sur un papier cuisson, badigeonner à l'huile d'olive, saler et poivre et cuire à 190°, 10 à 15 min.

Céleri entier au four

1 céleri rave · 2 cuil. à soupe d'huile d'olive.
Beurre citron : 50 gr de beurre mou · jus d'un demi citron ·
2 cuil. à soupe de persil haché · Sel et poivre

Préchauffer le four à 190 degrés. Brosser le céleri sous l'eau. Badigeonner à l'huile d'olive et cuire 1h ou 1h½ suivant la taille du céleri jusqu'à qu'il soit tender.

Mélanger le beurre avec le jus de citron, le sel, le poivre et le persil haché. Couper le céleri en deux, sortir la chair cuite. Servir avec le beurre.