



La Feuille de choux...5

Toute l'équipe de la coop vous souhaite une excellente année 2011 ! Pour cette première feuille de choux de l'année, nous allons mettre en avant un légume délicieux, présent dans de nombreuses préparations pour son goût caractéristique. Cuit ou cru vous l'apprécierez aussi bien en salade, qu'en gratin ou en accompagnement d'une viande. Voici donc le Céleri, version boule !.

Si vous avez d'autres recettes à nous faire parvenir, envoyez les sur cooplabrouetteetlepanier@gmail.com et nous les publierons la prochaine fois.

Bon Appétit !

Salade de céleri aux noix et au raisins

5 pers : 1 petite boule de céleri ; 2 poignées de noix, 1 poignée de raisins, Pour la vinaigrette : 1 yaourt (au soja éventuellement) 3 C à s de vinaigre de cidre ; 1 c à s de moutarde à l'ancienne
Eplucher le céleri et le râper. Réserver dans un saladier. Préparer la vinaigrette : émulsionner ensemble le vinaigre, le yaourt et la moutarde, avec du sel et du poivre. Verser sur le céleri, ajouter les noix grossièrement concassées ainsi que les raisins.

Crème de céleri rave :

4 pers : 1 céleri rave d'environ 600 g (ne pas jeter le petit toupet de pousses vertes), 2 pommes de terre, 1 verre d'eau, ½ cube de bouillon végétal), 1 poignée de persil, sel poivre, 2 c à s de crème liquide, muscade

Eplucher le céleri rave et les pommes de terre et les couper en tranches dans un faitout. Verser l'eau, le morceau de bouillon cube, le persil, saler, poivrer. Couvrir et laisser mijoter un bon quart d'heure . Ecraser les légumes avec leur bouillon de cuisson, ajouter la crème de façon à obtenir une purée onctueuse. Sans forcément respecter ces proportions il est toujours très bon de rajouter un morceau de céleri dans une simple purée de pommes de terre.

Purée de céleri rave à la pomme

4 pers : 450 g de céleri rave, ½ pomme, 1 verre de lait.

Eplucher le céleri rave et la pomme. Couper en morceaux. Placer le céleri dans une casserole et couvrir d'eau à hauteur. Porter à frémissements. Laisser cuire pendant 10 min. Ajouter les morceaux de pomme et prolonger la cuisson de 5 à 6 min. Egoutter. Mixer en ajoutant suffisamment de lait pour obtenir une consistance onctueuse. Saler et servir sans attendre

Salade de céleri rave à la pomme

2 pers : 1 petit céleri rave, 1 pomme, 2 c à s de raisins secs, 50 g de tomme de brebis. Pour l'assaisonnement : 1 c à s de purée de sésame, 1 c à s de sauce soja, 1 c à s de vinaigre d'umebosis (facultatif) 2 c à s d'huile de noix, 1 yaourt

Peler le céleri et le râper. Laver la pomme et la couper en petits dés. Mélanger, ajouter les raisins secs et le fromage coupé en dés. Dans un petit bol, délayer la purée de sésame avec la sauce soja. Ajouter le vinaigre d'umebosis et l'huile de noix. Ajouter le yaourt et bien mélanger. Verser cette sauce sur la salade et mélanger délicatement juste avant de servir.

Céleri pané au miel et aux noix.

1 céleri, 100 g de cerneaux de noix, 2 c à s de miel, persil plat

Eplucher et découper le céleri en tranches. L'attendrir quelques minutes à la vapeur douce. Préparer un hachis avec les noix concassées, le persil haché et le miel. Badigeonner les tranches de céleri de

cette panure avant de les faire revenir, sur les 2 faces, à la poêle dans un peu d'huile d'olive. Délicieux avec un riz ou du quinoa.

Peut également se faire avec du potimarron ou des courgettes rondes.

Céleri rave rôti à l'ail

4 pers : 1 gros céleri rave pelé, 3 c à s d'huile d'olive, 1 tête d'ail, 5 branches de persil plat, 1 yaourt nature, sel, poivre

Préchauffez le four à 180-190°C (thermostat 6-7). Dans un plat à gratin, mélanger le céleri coupé en cubes de 3 cm avec l'huile d'olive. Ajoutez la tête d'ail entière et faites cuire 1h en retournant les légumes de temps en temps. En fin de cuisson, coupez la tête d'ail en deux dans le sens horizontal pour extraire la pulpe et la mélanger avec le céleri, le persil et le yaourt. Salez et poivrez et servir immédiatement.

Céleri rave braisé

4 pers : 2 céleris-raves, 30 g de beurre, 1 cuil. à café de sucre, 6 cuil. à soupe de fines herbes, sel, poivre

Éplucher les céleris et les couper en gros bâtonnets. Faire fondre le beurre dans une cocotte et y ajouter le céleri et le sucre en poudre. Bien mélanger, saler et poivrer. Couvrir la cocotte et laisser cuire 20 min. à feu très doux. Saupoudrer les fines herbes juste avant de servir.

Gratin de céleri aux pommes

1 boule de céleri, + ou – 5 pommes, 20 cl de crème, sel, poivre

Couper le céleri en fines lamelles. Faire revenir le céleri 10 min dans l'eau bouillante. Couper les pommes en fines lamelles également. Les faire revenir avec un peu de beurre. Dans un plat à gratin alterner successivement les lamelles de pommes et de céleri. Saler et poivrer. Arroser avec la crème. Mettre 20 à 30 min au four.

Céleri rave en croute de sel au parmesan

4 pers : 1 boule de céleri rave, 50 g de beurre doux, 100 g de parmesan en copeaux, 1 à 2 kg de sel de Guérande, Poivre noir du moulin

Choisir une cocotte ou un plat pouvant aller au four qui pourra contenir l'entièreté de la boule de céleri. Recouvrir le fond d'une cocotte avec une couche de gros sel de plus ou moins 2 cm d'épaisseur. Déposer la boule de céleri rave non épluché sur le lit de gros sel. Remplir la cocotte de gros sel et recouvrir entièrement la boule de céleri. Enfournier la cocotte dans un four préchauffé à 170°. Laisser cuire 30 minutes pour 100 g de céleri. Sortir du four et laisser refroidir 40 minutes sous le sel. Découper la coque de sel pour atteindre le céleri. Récupérer la chair de céleri à la cuillère et servir des quenelles sur des assiettes chaudes. Poivrer les quenelles. Déposer quelques noix de beurre sur les quenelles et surmonter le tout avec des copeaux de parmesan.

Tarte au céleri rave, potimarron et bacon

6 pers : 1 rouleau de pâte feuilletée, 200 g de céleri-rave, 200 g de chair de potimarron, 150 g d'allumettes de bacon, 2 échalotes, 1 jus de citron, 35 g de cerneaux de noix, 1 c à s de graines de sésame doré, 20 cl de crème liquide, 60 g de gruyère, râpé, sel et poivre

Eplucher le céleri-rave puis le râper finement (au robot). L'arroser aussitôt avec le jus de citron. Râper finement la chair du potimarron (au robot). Peler et émincer les échalotes. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Dérouler la pâte feuilletée. En garnir un moule à tarte fariné ou tapissé de papier sulfurisé. Piquer le fond à la fourchette. Dans un saladier, mettre le céleri-rave, le potimarron, les échalotes, les allumettes de bacon et le gruyère râpé. Saler peu et poivrer. Mélanger le tout et déposer la préparation sur le fond de tarte. Arroser avec la crème liquide. Cuire la tarte à four moyen pendant 30 à 35 minutes environ. Concasser les cerneaux de noix. A la sortie du four, parsemer sur le dessus de la tarte les graines de sésame doré et les cerneaux de noix hachés. Déguster la tarte chaude ou tiède.

Crumble de céleri rave au chèvre

250 g de céleri-rave, le jus d' 1 citron, 20 cl de crème liquide, 1/2 bûche de fromage de chèvre, sel, poivre, 1 petit oignon, 1 cc d'huile, Pâte à crumble : 80 g de farine, 80 g de flocons d'avoine, 80 g de beurre

Peler et émincer l'oignon, le faire revenir dans l'huile chaude quelques minutes. Préchauffer le four à température moyenne. Peler le céleri-rave. Le râper finement (au robot). L'arroser aussitôt avec le jus de citron. Saler et poivrer. Couper la demi-bûche de fromage de chèvre en petits morceaux. Déposer l'oignon dans un plat à gratin allant au four. Ajouter le céleri-rave, arroser avec la crème liquide, parsemer les morceaux de chèvre. Préparer la pâte à crumble : dans une terrine, mélanger la farine, les flocons d'avoine et le beurre coupé en morceaux. Travailler la préparation de façon à obtenir un mélange granuleux. Répartir le mélange granuleux sur le céleri-rave et chèvre. Enfournier à four moyen pour 20 à 25 minutes environ. Déguster à la sortie du four. Pour finir... Servir en entrée avec une salade verte ou en accompagnement d'une viande blanche : poulet, dinde, ou même lapin, veau