

Cru ou cuit, émincé, en bâtonnets ou en dés, le céleri-branche est un légume aussi facile à préparer qu'à cuisiner.

La préparation du céleri-branche réclame très peu de travail préparatoire en cuisine :

- détachez les côtes les unes des autres, puis coupez-les au ras des feuilles ;
- passez-les rapidement sous l'eau claire et séchez-les soigneusement ;
- pour supprimer les fils, désagréables en bouche, pelez chaque branche à l'économe ;
- enfin, taillez les côtes en fonction des besoins de votre recette.

Les modes de cuisson

Voici quelques indications pour cuire parfaitement le céleri-branche :

- 10 min à l'autocuiseur ou dans de l'eau bouillante, pour une chair fondante ;
- 20 min au four, pour le préparer en gratin.

Mariages et assortiments

Le céleri-branche est souvent – et à tort, au regard de son goût subtil et délicat – remis à un rôle strictement aromatique dans la conception des plats et des soupes. Utilisé en ingrédient principal, il est également délicieux. Voici quelques associations pour faire du céleri-branche la vedette de vos recettes :

- des tronçons de céleri-branche farcis de gorgonzola ou de chèvre frais sont un véritable délice à l'apéritif ;
- en gaspacho (soupe froide) bien rafraîchissant avec quelques dés de tomate, de concombre et d'oignon, relevés d'un filet de citron et d'huile d'olive ;
- une salade fraîche et craquante de tronçons de céleri-branche assaisonnés d'une sauce au fromage blanc aillé ;
- avec des moules, du céleri-branche en dés simplement revenu au beurre avec quelques échalotes ;
- en gratin, du céleri-branche nappé de béchamel et doré au parmesan au four, en accompagnement de canard ou de veau rôti.

Astuce anti gaspi

Ne jetez pas les feuilles. Mettez-les de côté après les avoir rincées et séchées, elles parfument délicatement soupes, salades et autre court-bouillon.

Si les enfants apprécient déjà le côté croquant et sucré de la carotte, proposez-leur aussi des bâtonnets de céleri-branche. Ils adoreront sa texture croquante et rafraîchissante, délicieuse dans une petite sauce crémeuse au roquefort ou une compotée de tomates toute douce.