

Préparation

Au besoin, coupez les tiges et les racines superficielles. Épluchez la pomme de céleri et retirez les yeux avec la pointe d'un couteau. Coupez en quartiers et mettez dans de l'**eau citronnée** ou frottez avec un demi-citron pour éviter que la chair ne noircisse.

Si vous avez du mal à digérer le céleri cru, râpez-le très fin ou faites-le cuire.

avec des céleris :

Faites Tremlette. Coupez la racine en bâtonnets et blanchissez quelques minutes à la vapeur. Rafraîchissez sous l'eau froide et servez avec d'autres légumes et la sauce de votre choix.

Dans une **soupe paysanne** avec des navets, des poireaux et des pommes de terre. Coupez tous les légumes en dés, faites-les revenir dans de l'huile et faites-les cuire à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez du lait ou du yogourt, et servez en garnissant de fines tranches de fromage gruyère.

Dans le **couscous**, avec d'autres légumes-racines.

Céleri sauce rémoulade. Un classique! Râpez le céleri-rave et, si désiré, faites-le cuire quelques minutes à la vapeur. Préparez une mayonnaise bien « moutardée » et mélangez intimement avec le céleri-rave. Ajoutez des câpres et des cornichons émincés. Si vous préférez une version moins riche, remplacez la mayonnaise par du yogourt. Servez avec des pommes ou des carottes râpées et une vinaigrette au citron.

Salade fraîche. Râpez-le et faites-le cuire une dizaine de minutes à la vapeur. Rafraîchissez sous l'eau froide et égouttez. Servez avec une sauce composée de yogourt, de moutarde, de sel et de poivre. Garnissez de peluches de cresson ou de feuilles d'aneth.

Salade tiède. Coupez la racine en bâtonnets et faites revenir dans du beurre ou de l'huile. Servez avec des noix grillées à sec, de l'oignon émincé et une vinaigrette.

En purée. Faites cuire jusqu'à tendreté des céleris-raves dans de l'eau bouillante salée et additionnée de jus de citron. Entre-temps, faites cuire des pommes de terre avec leur peau dans de l'eau bouillante salée. Épluchez les pommes de terre et pilez ou passez à la moulinette chacun des deux légumes séparément pendant qu'ils sont encore bien chauds. Ajoutez du beurre et du lait bouillant aux pommes de terre et battez la purée. Ajoutez ensuite le céleri-rave. Salez, poivrez et ajoutez, au besoin, un peu de lait bouillant. Si désiré, garnissez la purée d'olives finement hachées et de fromage gruyère râpé et gratinez 15 minutes au four.

Au four. Coupez en quartiers le céleri de même que d'autres légumes-racines. Badigeonnez les quartiers d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Ajoutez quelques branches de thym, du romarin et de l'ail en chemise, et faites rôtir au four. Salez et poivrez.

En accompagnement. Coupez le céleri en petits cubes que vous ferez revenir dans de l'huile ou du beurre avec du miel, du vinaigre et un peu d'eau dans laquelle on aura mis à tremper du safran. Faites cuire jusqu'à ce que le céleri soit tendre et bien coloré de jaune (de 10 à 15 minutes). Salez, poivrez et servez avec une viande, un poisson ou des fruits de mer.

Gratiné à la dauphinoise. Découpez des pommes de terre et des céleris-raves en rondelles, placez-les dans un plat à gratiner en les alternant. Ajoutez du lait et de la crème, assaisonnez de muscade, sel et poivre et faites cuire au four une heure.

Velouté de céleri



Voici une recette de velouté de céleri qui sera idéale pour un dîner léger en famille ou entre ami. Composée ainsi de bouillon de volaille, de céleri, de pomme de terre et de crème fraîche, cette recette pourra ainsi convenir pour accompagner de la viande blanche ou du poisson.

INGREDIENTS POUR 4 PERS

70 cl de bouillon de volaille ou de légumes (eau + cube de bouillon)
400 g de céleri
300 g pommes de terre
15 cl de crème fraîche légère
1/2 carotte
1 oignon
1 gousse d'ail
un peu de persil frais
1 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

PREPARATION

ÉTAPE 1 Pelez le céleri et les pommes de terre, lavez-les puis coupez-les en cubes de 1 cm. Épluchez la demi carotte et coupez-la en petits dés. Épluchez l'oignon et la gousse d'ail et hachez-les finement. Faites chauffer de l'huile d'olive dans une grande casserole à feu moyen voire vif, et faites-y revenir les dés de carotte, la gousse d'ail et l'oignon émincés. Mélangez bien le tout et laissez dorer.

ÉTAPE 2 Dans une autre casserole, faites chauffer de l'eau et mettez un cube de bouillon de volaille ou de légumes à fondre. Ajoutez les cubes de céleri et de pommes de terre dans la casserole et mélangez. Ensuite versez le bouillon de volaille chaud. Portez à ébullition, couvrez, baissez à feu doux et laissez mijoter jusqu'à ce que le céleri et les pommes de terre soient tendres (environ 15-20 min).

ÉTAPE 3 Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'un velouté. Vous pouvez également sortir les pommes de terres, le céleri ainsi que le reste des légumes, les mixer à part et y ajouter le bouillon plus un peu d'eau jusqu'à arriver à la consistance souhaitée.

ÉTAPE 4 Versez le velouté de céleri dans des bols individuels. Salez, poivrez. Pour finir, ajoutez de la crème fraîche légère à votre velouté de céleri et venez déposer un peu de persil frais sur le dessus. Servez votre velouté de céleri bien chaud et accompagnez-le de tartines bien gourmandes par exemple !

ASTUCES

Pour un résultat crémeux, il est aussi possible de remplacer la crème fraîche par du yaourt à la grecque ou de la ricotta.