

Accompagnement

Préparation:

15 min

Cuisson: 30 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 500 gr de céleri rave
- 2 gousses d'ail
- 100 gr de lardons
- 40 cl de crème fraîche
- 20 gr de beurre
- 2 tranches de pain sec
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

Suggestion

Cette recette accompagne très bien les viandes roties. Le goût marqué du céleri rave peut facilement tenir tête à un gibier ou un gigot d'agneau.

Crumble de céleri rave

- Epluchez le céleri et coupez le en petits cubes d'environ 1 cm de côté.
- Dans une casserole, faites chauffer toute la crème. Ajoutez-y le bouquet garni et l'ail préalablement épluché. Portez à ébullition.
- Une fois la crème à ébullition, ajoutez les dés de céleri rave.
- Salez, poivrez, couvrez et laissez cuire 20 minutes à feu doux.
- Pendant ce temps, réduisez le pain en chapelure (vous pouvez aussi utiliser de la chapelure toute prête). Mélangez-la avec les lardons et avec le beurre que vous pouvez éventuellement faire fondre légèrement.
- Une fois le céleri cuit, disposez-le (sans oublier de retirer le bouquet garni et les gousses d'ail) dans un plat allant au four.
- Couvrez avec le mélange de chapelure et laissez gratiner 5 minutes sous le grill.
- Régalez-vous !



Suggestion de présentation

the
peas
green food