



## Recette

# Céleri « Café de Paris »

Comme des steaks, mais sans viande !

**30 Min.**

Temps de préparation



**90 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### CÉLERI

2 grands céleris-raves (env. 450 g chacun) **De saison**

1 cc de sel

### CAFÉ DE PARIS

1 échalote, hachée finement **De saison**

1 gousse d'ail, pressée

1 cs de beurre

1 cc de moutarde

1 cc de sauce Worcestershire

2 cc de cognac

1 cc de paprika noble doux

1 cs de persil, haché finement

1 cs de ciboulette, coupée finement **De saison**

100 g de beurre mou, battu en mousse

sel, poivre

## Voici comment faire

### 1 de 4

**CÉLERI** Lavez soigneusement les céleris non épluchés avec une brosse sous l'eau courante. Saler entièrement, emballer dans un papier aluminium et poser sur une plaque.

---

### 2 de 4

**CUISON AU FOUR** Faire cuire pendant 60 à 80 minutes dans le four préchauffé à 180 °C (chaleur tournante).

---

**3 de 4**

**CAFÉ DE PARIS** Faire revenir l'échalote et l'ail pendant 4 à 5 minutes dans le beurre chaud et laisser refroidir. Mélanger avec les autres ingrédients et assaisonner.

---

**4 de 4**

**TERMINER** Sortir les céleris du four et laisser reposer pendant 10 minutes. Éplucher et couper en tranches. Faire fondre le beurre Café de Paris et servir avec.