

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

1 gousse d'ail, pressée **De saison**

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 **De saison**

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

CUISSON 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.