

Émission 7 - Automne 2022

Les céleris!



SALADE DE CÉLERIS VERTS

INGRÉDIENTS

4T DE CÉLERIS VERTS EN TRANCHES DE 1 CM

1 OIGNON EN LANIÈRES

1 POIVRON EN 1/3 DE LANIÈRES

½ T HUILE

1/4T VINAIGRE

1 C À SOUPE MOUTARDE DE DIJON

SEL

POIVRE CONCASSÉ

PRÉPARATION

DANS UN BOL METTRE TOUS LES INGRÉDIENTS

DANS UN POT PRÉPARER LA VINAIGRETTE

MÉLANGER ENSEMBLE ET LAISSER MARINER 1 HRE

Bon appétit!

Émission 7 - Automne 2022

Les céleris!



SALADE DE CÉLERI-RAVE OU REMOULADE

INGRÉDIENTS

4T DE CÉLERI -RAVE RÂPÉ

½ T MAYONNAISE

1 C À SOUPE MOUTARDE DE DIJON

PERSIL FRAIS

SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DANS UN BOL

LAISSER MARINER 1 HRE AU FRIGO

Bon appétit !



POTAGE AU CÉLERI

INGRÉDIENTS

1 PIED DE CÉLERI EN DÉS INCLUANT LES FEUILLES
4 POMMES DE TERRE DE GROSSEUR MOYENNE EN DÉS
1 POIREAU EN DÉS
1/4T DE BEURRE
BOUILLON DE POULET
SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

DANS UN CHAUDRON FONDRE LE BEURRE
AJOUTER LES LÉGUMES ET FAIRE REVENIR
ARROSER À ÉGALITÉ DE BOUILLON
CUIRE LE TOUT JUSQU'À CE QUE LES LÉGUMES SOIENT CUITS
RÉDUIRE EN PURÉE
RECTIFIER LA CONSISTANCE EN AJOUTANT UN PEU D'EAU SI NÉCESSAIRE
SALER ET POIVRER

Bon appétit !

Émission 7 - Automne 2022

Les céleris!



ROTI DE PORC AU CÉLERI

INGRÉDIENTS

1 LONGE DE PORC
3T DE CÉLERI EN BOUT DE 1 PO
3T DE CÉLERI-RAVE EN CUBE DE 1 PO
1 OIGNON EN MORCEAUX
MOUTARDE DE DIJON
SEL
POIVRE CONCASSÉ
GRAINES DE CÉLERI

PRÉPARATION

MOUTARDER LA LONGE DE PORC
LA GARNIR DE GRAINES DE CÉLERI ET DE POIVRE CONCASSÉ
DANS LE FOND D'UNE CASSEROLE METTRE LES LÉGUMES
DÉPOSER LA VIANDE PAR-DESSUS ET COUVRIR
CUIRE AU FOUR 350F DURANT 4-5 HRE OU JUSQU'À TENDRETÉ DE LA VIANDE
SERVIR AVEC UNE PURÉE DE POMME DE TERRE

Bon appétit !



GRATIN DE POMME DE TERRE AUX DEUX CÉLERIS

INGRÉDIENTS

3T DE CÉLERI EN BOUT DE ½ PO
3T DE CÉLERI-RAVE EN DÉS
1 OIGNON EN DÉS
¼ T DE BEURRE
4T DE GRELOT DE POMME DE TERRE CUITES
3T DE LAIT
3T DE BOUILLON DE POULET
6 C À SOUPE DE BEURRE
6 C À SOUPE DE FARINE COMBLE
3T DE FROMAGE SUISSE RÂPÉ
SEL ET POIVRE

PRÉPARATION

CUIRE DANS LE BEURRE LES DEUX CÉLERIS ET L'OIGNON DOUCEMENT JUSQU'À TENDRETÉ
PRÉPARER LA SAUCE VELOUTÉE AVEC LE BEURRE , FARINE, LAIT ET BOUILLON
DANS UN PLAT À GRATIN, DÉPOSER TOUS LES LÉGUMES
RECOUVRIR DE SAUCE
AJOUTER LE FROMAGE
PASSER AU FOUR À 375 ENVIRON 40 MIN OU JUSQU'À CE QUE LE TOUT SOIT BIEN CHAUD ET BIEN DORÉ

Bon appétit !