



Céleri braisé avec petits pois et jus de légumes

Marco Campanella



Préparation du fond de légumes

Couper en dés les céleris-raves, les carottes, les oignons et les champignons. Saler et poivrer, bien laisser mariner dans l'huile de colza, puis faire dorer à 205 °C au four combiné vapeur sur une plaque de cuisson pendant environ 30 minutes en remuant régulièrement. Faire bouillir les dés de légumes grillés dans 0,7 litre d'eau, couvrir et laisser cuire pendant 45 minutes.

Préparation des oignons

Eplucher les oignons blancs, les couper en rondelles et les faire revenir dans un peu d'huile. Réduire ensuite le feu pour qu'ils libèrent leur jus. Réduire encore le feu et poursuivre la cuisson. Répéter l'opération trois fois jusqu'à ce que les oignons soient bien tendres et affichent une belle couleur dorée. Ajouter le fond de légumes préparé, porter à ébullition et laisser réduire 10 minutes. Puis couvrir et laisser cuire pendant 45 minutes.

Rezept für 4

Ingrédients pour le fond de légumes

700 ml d'eau
2 céleris-raves
4 carottes
5 champignons
3 oignons
Huile de colza
Sel et poivre

Ingrédients pour les oignons

15 oignons blancs
Huile de cuisson

Ingrédients pour le céleri sous vide

1 céleri-rave
Huile d'olive
Sel

Alternative: Ingrédients pour le céleri braisé

1 céleri-rave
Huile d'olive

Ingrédients pour la crème de petits pois

400 g de petits pois (congelés)
1 oignon
Huile de tournesol
Sel
Poivre



Préparation du céleri sous vide

Couper le céleri en gros morceaux, mettre dans un sachet de mise sous vide, ajouter un peu de sel et d'huile d'olive et mettre sous vide dans le tiroir dédié. Placer ensuite le sachet dans le four combiné vapeur et faire cuire à 90 °C pendant 10 à 13 minutes jusqu'à ce que le céleri soit tendre. Une fois le céleri bien cuit, le sortir du sachet et le faire dorer à la poêle.

Préparation du céleri braisé

Placer le céleri-rave dans un plat allant au four, arroser d'un filet d'huile d'olive et faire rôtir pendant 2,5 à 3 heures. Arroser le céleri de l'huile de cuisson toutes les 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Retirer du plat et couper en gros morceaux.

Préparation de la crème de petits pois

Faire brièvement bouillir les petits pois dans un peu d'eau salée, égoutter et réserver. Alternative avec petits pois frais: Blanchir brièvement les petits pois, puis les refroidir dans de l'eau glacée. Les assaisonner avec du vinaigre et du sel. Eplucher l'oignon et le couper en dés. Faire chauffer l'huile de tournesol dans une poêle et faire légèrement suer l'oignon. Mettre les petits pois et un peu de sel dans un récipient haut et ajouter l'oignon. Mixer finement le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.