

RECETTES

LE CÉLERI BRANCHE,
CE LÉGUME MILLÉNAIRE

Association
Free Go


benoudais.ch





ALORS VIEILLE BRANCHE

CHEFFE LAURA

TE PROPOSE...





Maintenant que vous avez cuisiné les côtes de céleri, il vous reste à présent les feuilles. Une des astuces anti-gaspi est de réaliser une poudre de feuilles de céleri-branche ! En assaisonnement, mélangée à de la fleur de sel, en topping sur vos soupes ou incorporée dans vos préparations, les utilisations de la poudre de feuilles de céleri sont multiples.

Exhausteur de goût naturel, ce condiment parfumé saura relever toutes vos préparations. Profitez de sa jolie couleur verte avec ce colorant naturel!

C'EST L'HEURE !

APÉROOOOOO !



- Préchauffer votre four à 70 °C ou si vous avez un déshydrateur, sécher vos feuilles à 38°C toute la nuit
- Laver et sécher délicatement les feuilles de céleri-branche
- Répartir les feuilles sur une plaque de cuisson
- Enfournier les feuilles pendant 60 minutes
- A l'aide d'un mortier ou un mixer, piler les feuilles pour les réduire en une fine poudre
- Placer la poudre de feuille dans un bocal hermétique

ALORS ? ON FAIT QUOI POUR L'APÉRO ?

Billes de fromage frais enrobées

1. Réaliser les billes avec le fromage
2. Placer les billes dans un récipient avec la poudre au fond
3. Faire rouler les billes afin qu'elles soient entièrement enrobées
4. Déguster sans attendre

CA MARCHE AVEC TOUT
POUDRE DE FEUILLES





POUR 1 BEL APÉRO

200 G DE CÉLERI BRANCHE
150 G DE TOMATES
SÉCHÉES
60 G DE RICOTTA
20 G DE PIGNONS DE PIN
15 G DE PARMESAN RÂPÉ
10 G D'HUILE D'OLIVE
5 G DE BASILIC FRAIS
(ENVIRON 10 FEUILLES)
1 GOUSSE D'AIL
LE JUS D'UN CITRON VERT
SEL, POIVRE

- Détacher les côtes les unes des autres, couper à ras des feuilles, laver et sécher
- Tailler en petits tronçons d'environ 1 cm
- Dans le bol d'un mixeur, ajouter céleri-branché, tomates séchées, pignons de pin, ail, basilic, le jus d'un citron vert et l'huile d'olive. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Ajouter ricotta et parmesan. Mélanger
- Rectifier l'assaisonnement
- Servir la tartinaade accompagnée de légumes de saison, de pain spéciaux ou de crackers.

#LAPEROCESTLAVIE TARTINADE DE CÉLERI BRANCHE



ASTUCE : POUR UNE TEXTURE PLUS ONCTUEUSE ET MOINS FIBREUSE, NOUS VOUS CONSEILLONS DE FAIRE BLANCHIR LES CÔTES DE CÉLERI 2 À 3 MINUTES DANS L'EAU BOUILLANTE. UTILISE TES RESTES !



180G FARINE
70G BEURRE SALÉ
40G D'HUILE
25G PARMESAN
3 CC DE POUDRE DE
FEUILLES DE CÉLERI-
BRANCHE
1 ŒUF

POUR ACCOMPAGNER
LA TARTINADE

Préchauffer le four à 190 °C

Mélanger beurre mou, huile, parmesan,
poudre de feuilles de céleri et l'œuf jusqu'à
l'obtention d'une texture homogène et lisse

Ajouter la farine tamisée et mélanger

Débarrasser la pâte dans un film alimentaire
et le rouler en boudin

Mettre le boudin au réfrigérateur pendant
environ 30 minutes : le boudin doit être dur

Couper la pâte en rondelle d'environ 5 mm

Disposer les rondelles sur une plaque à
pâtisserie recouverte de papier sulfurisé

Recouvrir de cristaux de fleurs de sel et
d'herbes aromatiques de votre choix

(appuyer légèrement pour l'incruster dans la
pâte)

Enfourner 15 minutes à 190 °C

Laisser refroidir avant de déguster

POUR TON APÉRO

BISCUITS SALÉ





POUR 4 PERSONNES

3 BRANCHES DE CÉLERI
BADIANE ET THYM
CITRONÉ
500 G SUCRE
1 L D'EAU
20G BEURRE

Cuire l'eau, le sucre et les épices pour réaliser un sirop

Ajouter le beurre, pour le goût trop miam ;-)

Eplucher les branches de céleri, éventuellement les tailler et les confire dans un sirop pendant 20 min à feu doux.

On peut l'ajouter ensuite:

- dans un cake au chocolat
- couper en petits morceaux sur une mousse au chocolat
- réaliser un dessert de saison avec de la rhubarbe confite (même système) et des fraises
- tu as des idées pour nous ??? raconte !

**POUR UN DESSERT AU CHOCOLAT
CÉLERI CONFIT** →





+ Follow



ALORS ? T'ES PRÊT*E ?
ENJOY!

