

# QUE FAIRE AVEC...

## ... 500 g de Céleri branche ?



### Gratin de céleri aux pommes (4 personnes)

- ✿ Laver le céleri branche et le couper en bâtonnets. • Faire cuire dans une casserole d'eau bouillante et salée pendant 10 min.
- ✿ Pendant ce temps, peler **3 pommes** (type reinette), les couper en lamelles et les faire revenir dans une poêle avec du **beurre**.
- ✿ Dans un saladier, battre **3 œufs**, **25 cl de crème fraîche + sel, poivre et noix de muscade râpée**.
- ✿ Mettre dans un plat à gratin le mélange céleri-pommes. Couvrir avec la préparation aux œufs. Ajouter **150 g de fromage** (type comté ou mimolette) découpé en fines lamelles.
- ✿ Faire cuire dans le four préchauffé à 200°C, pendant 30 min.

\* \* \*

### Salade de céleri-branche

- ✿ Laver le céleri. Couper les tiges de céleri en tronçons. Retirer les fils qui viennent facilement pendant la coupe.
  - ✿ Couper **une pomme** (chair ferme de préférence) et la citronner éventuellement (pour éviter qu'elle noircisse).
  - ✿ Couper **150 g de fromage type comté** (ou autre fromage à pâte cuite).
  - ✿ Ajouter **une poignée de noix**.
  - ✿ Préparer la vinaigrette (huile de noix ou d'olive, balsamique ou citron, un peu de moutarde, poivre).
- Verser le tout dans le saladier et ajouter quelques feuilles de céleri.

\* \* \*

### Gratin de céleri branche à la sauce tomate

- ✿ Laver et couper les feuilles de céleri, puis peler les branches et les mettre à pocher 5 min dans l'eau bouillante salée. Les égoutter.
- ✿ Dans une poêle huilée, salée et poivrée, faites-les revenir. Verser 2 cuillères à soupe d'eau puis incorporer du **thym** effeuillé. Laisser cuire à couvert sur feu doux entre 45 min et 1 h.
- ✿ Laver, peler et épépiner **600 g de tomates** puis les détailler en morceaux. Les plonger dans une casserole avec 1 cuillère à soupe d'eau, du thym, une feuille de laurier et **2 gousses d'ail** pilées. Saler, poivrer puis laisser cuire 10 min à feu doux.
- ✿ Ecraser **3 filets d'anchois** et les faire dessaler avec **une gousse d'ail**. Passer les tomates au mixeur avec les anchois aillés.
- ✿ Dresser les branches de céleri dans un plat à gratin, les napper de sauce à la tomate et les saupoudrer de **50 g de fromage râpé**. Enfourner à 180°C pendant 15 min.

\* \* \*

## Salade au fenouil, au céleri et au pamplemousse

- ✿ Parer et émincer **300 g de céleri branche** (2 bâtons environ) et un **bulbe de fenouil**.
- ✿ Peler **2 pamplemousses** à vif et détacher les quartiers au dessus d'un bol. Réserver 2 cuillères à soupe de jus pour la sauce.
- ✿ Préparer la sauce au vinaigre balsamique blanc avec : **6 cl d'huile d'olive**, **1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique** et les deux cuillerées de jus de pamplemousse.
- ✿ Mélanger les quartiers de pamplemousse, la vinaigrette, le céleri, le fenouil, **40 g de persil plat frais et 25 g de cerneaux de noix**.

\* \* \*