



J'ai été absente deux semaines pour cause d'examens, me voilà revenue avec quelques recettes simples : Une mousse de betteraves rouges, un risotto fondant aux dés de betterave rouge, un céleri en cocotte (pour changer un peu des préparations à base de céleri), une purée de céleri aux raisins et à la muscade, et pour finir des pommes au four au carambar.

Bon appétit !

Océane

[Pour me joindre : crosoce@aol.fr](mailto:crosoce@aol.fr)

La betterave rouge : Ce légume racine est à nouveau tendance, et c'est tant mieux, car il est délicieux, en plus d'être esthétique ! Il existe en effet de nombreuses variétés, de couleurs différentes, depuis le rouge profond jusqu'au presque blanc.



Mousse de betteraves rouges

Pour 6 personnes, 15 mn de préparation

2 belles betteraves cuites

1 grosse c. à soupe de crème fraîche épaisse

50 g de roquefort

2 tranches de pain de campagne

1 oignon rouge

4 feuilles de basilic

Huile d'olive - sel, poivre

Émincez l'oignon et faites-le revenir dans un poêle avec de l'huile d'olive. Réservez.

Dans le bol du mixeur, mettez les betteraves, l'oignon préparé, la crème, le basilic, 1 c. à soupe d'huile d'olive, salez et poivrez.

Mixez et réservez au frais. Avant de servir, parsemez de quelques miettes de roquefort et des dés de pain de campagne.



Risotto fondant aux dés de betteraves rouges

Pour 4 personnes – 20 mn de préparation

400 g de riz Arborio
2 betteraves rouges entières cuites
30 g de parmesan râpé
30g de copeaux de parmesan
3 tablettes de bouillon de volaille dégraissé (pour 1,5L d'eau)
1 verre de vin blanc (type Chardonnay)
4 échalotes
2 c. à soupe d'huile d'olive
50 g de beurre doux
sel, poivre

Épluchez et émincez finement les échalotes.

Coupez les betteraves en cubes, réservez.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les échalotes pendant 3 minutes. Versez le riz et remuez pendant 2 minutes à feu vif.

Mouillez avec le vin, laissez évaporer tout en remuant, salez et poivrez.

Dissoudre 3 tablettes de bouillon de volaille dans 1,5 L d'eau bouillante. Versez le bouillon chaud au fur et à mesure que le riz l'absorbe et mélangez souvent.

Quand le riz est « al dente », retirez-le du feu et incorporez le beurre coupé en morceaux et le parmesan râpé. Couvrez et laissez reposer 2 min.

Servez le risotto en ajoutant sur le dessus les dés de betteraves rouges et les copeaux de parmesan.

Céleri en cocotte

Pour 4 personnes, 40 mn de préparation

1 gros céleri-rave
1 branche de céleri
2 oignons
2 carottes
2 gousses d'ail
300 g de poitrine de lard
1 cuillère à soupe d'huile
2 verres de vin blanc (soit 20 cl)
200 g de coulis de tomates
25 cl de bouillon de volaille
thym, laurier, sel, poivre

Nettoyer et détailler le céleri-rave et en branche en morceaux.
Peler et émincer en rondelles les carottes et les oignons, puis hacher l'ail.

Détailler ensuite la poitrine en lardons puis les faire revenir dans une cocotte huilée avec les oignons, les carottes, les céleris et l'ail.

Mouiller ensuite avec le vin blanc, le bouillon et le coulis de tomates.
Bien mélanger le tout puis ajouter l'ail haché et les aromates.

Laisser cuire à couvert à feu doux pendant 2 h.

Terminer la cuisson à découvert à feu plus vif pour réduire la sauce.



Purée de céleri aux raisins et à la muscade

Pour 4 personnes, 15 mn de préparation

1 céleri rave
50 g de raisins secs blonds
1 bonne pincée de noix de muscade râpée
1 l de lait
sel, poivre du moulin

Mettre les raisins dans un verre avec un peu d'eau tiède.

Peler le céleri et le couper en petits morceaux. Le mettre à cuire dans le lait chaud et salé durant 20 minutes.

Egoutter le céleri et le réduire en purée. Ajouter un peu de lait de cuisson si nécessaire pour obtenir la texture désirée : épaisse ou fluide.

Ajouter les raisins égouttés et la muscade puis rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Recette d'Océane

[Pommes au four au carambar](#)



Pour 4 personnes – 10 mn de préparation

4 belles pommes

8 carambars

Lavez soigneusement les pommes. Coupez-leur un chapeau.

Creusez l'intérieur pour retirer le cœur. Attention de ne pas percer la pomme.

Déposez 2 carambars dans chaque pomme. Refermez avec le chapeau.

Faites cuire les pommes dans un plat à gratin, environ 25 min dans le four préchauffé à 180degC.

Servez tiède pour le plus grand plaisir des petits gourmets.