



Cette semaine grâce au panier, je vous ai préparé : avec le céleri boule, une délicate raviolle pour débiter, la véritable recette de la crème Dubarry et des petits navets glacés, et pour finir de délicieux muffins pomme/poire .

Bon appétit !

Océane

Cette semaine au menu :

- raviolle de céleri boule
- crème Dubarry
- navets glacés
- muffin pomme/poire

Pour me joindre : crosoce@aol.fr

Recette d'Océane

Raviole de céleri (boule) au saumon fumé

Ingrédients

1 céleri rave

150g de saumon fumé

Fromage frais type Boursin ou st Moret

1 cs de jus de citron

200 ml de vin blanc sec

100 ml de crème Fleurette

1 cc de fécule de pommes de terre

1 échalote Fleur de sel, poivre du moulin

Quelques feuilles de persil

Éplucher le céleri et coupez le en rondelles fines , à l'aide d'un emporte-pièce retailer de beaux cercle. Mettre de côté le reste du céleri.

Faire bouillir de l'eau, saler et mettre le jus de citron. Blanchir les 24 rondelles de céleri pendant 3 à 5 min. Les égoutter et les passer à l'eau froide et les éponger sur du sopalin. Découpez le saumon fumé en petit morceau.

Disposer les rondelles de céleri, déposer au centre quelques morceaux de saumon et une cuillère à café de fromage. Déposer une pincée de fécule tout autour du bord du céleri (vous pouvez aussi utiliser un œuf battu) et recouvrir avec une autre rondelle de céleri (la fécule va coller vos deux disques de céleri-rave). Faites de même avec toutes les tranches de céleri, réserver. Faire suer 1 échalote ciselée avec 50g de céleri coupé en dés. Saler et poivrer.

Verser le vin blanc et laissez mijoter à couvert pendant 10 min. Mixer le tout en y ajoutant la crème Fleurette (il faut obtenir une sauce onctueuse) rectifiez l'assaisonnement.

Cuire les ravioles 2 min à la vapeur et dresser dans des assiettes creuses, disposer 3 ou 4 ravioles, napper de sauce, décorer avec de belle pluche de persil.

➔ Variante : vous pouvez remplacer le saumon et le fromage par des cubes de foie gras, du confit de canard, une duxelles de champignons....libre à votre imagination !!

Recette d'Océane



Crème Dubarry ou velouté de choux fleur

Ce velouté est un grand classique de la gastronomie française, un peu dénigré à cause du chou fleur mais c'est un vrai régal !!!! Vous pouvez l'accommoder avec un petit tartare de saumon fumé, (déposer une petite quenelle de tartare au milieu du velouté c'est un délice !)

Pour la petite histoire, c'est la comtesse du Barry qui a inspiré le joli nom de ce velouté car parce autrefois il était courant de donner le nom de la favorite du roi à un nouveau plat. Sous Louis XV c'est le velouté de chou-fleur qui fut l'heureux élu !!

Ingrédients :

1 chou-fleur
1 poireau
1 l de bouillon de volaille ou fond de veau
50 g de farine
50 g de beurre
2 jaunes d'oeufs
100 ml de crème
Gros sel

Eplucher et laver le poireau et le chou-fleur. Emincer le poireau. Diviser le chou-fleur en petits bouquets. Garder quelques sommités pour la décoration.

Faites suer le poireau dans le beurre sans coloration.

Verser la farine sur les poireaux et cuire pendant 3 minutes. Attention le mélange doit rester blanc. Baisser le feu si nécessaire.

Verser le bouillon sur les poireaux-beurre-farine en remuant en permanence avec une cuillère en bois. A la reprise de l'ébullition, ajoutez le chou-fleur. Salez au gros sel.

Le velouté doit cuire 40 minutes à couvert. (Les soupes, potages, velouté doivent toujours cuire à couvert.) Cuire les sommités une dizaine de minutes dans une eau salée. Réserver.

Mixer le velouté au mixeur-plongeur.

Préparer la liaison riche (jaune d'œuf & crème).

La liaison doit être ajoutée au dernier moment. Le velouté ne doit pas bouillir mais doit être brûlant. Servez vos assiettes, décorez avec les sommités et un peu de curry.

Recette d'Océane



Navet glacé

Ingrédients

1 kg de petits navets ronds

100g de beurre

2 Cs de sucre

sel, poivre du moulin

Laver les navets, mettez-les dans une sauteuse, mettre de l'eau jusqu'à la moitié du niveau des navets faite blanchir. Saler, disposer 50g de beurre en parcelle dessus, saupoudré de sucre.

Recouvrir la sauteuse avec du papier sulfurisé, dans lequel vous aurez fait un petit trou au centre pour que la vapeur s'évacue.

Laisser mijoter doucement jusqu'à ce que les navets soient enrobés du sirop eau-beurre-sucre.

(Attention à la cuisson s'il y a trop d'eau les légumes risque de partir en purée !!)

En fin de cuisson rajouter du beurre pour bien enrobé les légumes. Servez

Si vous n'avez pas de petits navets vous pouvez tout à fait la réaliser avec de gros navets mais il est préférable de les couper en morceaux.

Vous pouvez adapter cette recette à toutes sortes de légumes !

Dégustez ces petits légumes glacées avec un poulet rôti ou un bon poisson....



Muffin pomme/poire

250 g de farine

3 cuillères à café de levure chimique

100 g de sucre en poudre

1 pincée de sel

1 cuillère à café rase de cannelle

125 ml de lait entier

75 g de beurre fondu

2 œufs

1 pomme

2 poires

Préchauffer votre four à 200°C et poser vos empreintes muffins sur la plaque.

Mélanger ensemble toutes les poudres : farine, sucre, levure et cannelle.

Dans un deuxième cul de poule, mélanger le beurre fondu, le lait et les œufs.

Assemblez les deux mélanges et ajoutez-y la pomme et les poires coupées en petits cubes (vous pouvez les faire pré cuire en les caramélisant à la poêle).

Enfournez 18 minutes.

C'est un petit dessert succulent – facile à réaliser même par de jeunes enfants – idéal aussi pour un goûter.

