

Les recettes de la ferme

Légume de la semaine : Le céleri vert riche en vitamines et fibres.

Recette rapide

Céleri vert et saucisse grillés aux olives et provolone.

- Couper en petits dés ail, oignon, céleri vert et saucisses.
- Bien griller les saucisses et l'oignon à l'huile d'olive.
- Réserver et recommencer avec le céleri et l'ail.
- remélanger les 4 ingrédients dans la poêle.
- Rajouter olives noires et provolone en petits dés.
- Sauter 2 minutes, sel, poivre et servez !

Soupe délicieuse

Crème de céleri.

- 1 gros céleri vert et 1,5L d'eau ou bouillon.
- Faire suer au beurre dans le fond d'une grosse casserole : céleri vert en dés et 1 oignon, 8 minutes.
- Rajouter l'eau, cuire à petit bouillon 30 min et mixer.
- Ajouter 250 ml de crème épaisse.
- Servir garni de feuilles de céleri hachées, noix et raisins secs.

Pour recevoir

Salade fraîche de céleri cru, pommes et noix au choix.

- Couper le céleri en fines tranches (mandoline ou couteau).
- Faire de même pour 2 oignons ciboule et 2 pommes.
- Mélanger avec jus de citron et piments au choix.
- Ajuster sel, poivre et jus de citron en goûtant.
- Rajouter morceaux de noix comme cacahuètes ou autre.
- Hacher persil plat et menthe, ajouter un filet d'huile d'olive.

Recette technique

Poulet rôti et salade gourmande de céleris braisés, radicchio et parmesan.

céleri braisé :

braiser les céleris en les laissant en bâtons, dans un plat profond à four et en recouvrant avec 60cl de vin blanc sec et 120 ml d'huile d'olive. Assaisonner de sel, poivre, baies rouges, thym et 3 gousses d'ail, recouvrir de papier alu, et mettre au four à 190° jusqu'à ce que le céleri soit complètement confit.

Poulet :

Saler à l'avance, prendre un citron jaune, le piquer au couteau et le placer dans la cavité du poulet.

Placer des gousses d'ail sous la peau en incisant.

Cuire 50 min à 160 -180 °C. Utiliser un plat pour récupérer les jus du poulet !

Salade :

couper le céleri confit , un demi-radicchio, un peu de persil plat, une demi-échalote.

Assaisonner du jus du poulet et du jus du citron du poulet (vous pouvez même le hacher et rajouter à la salade, vivement conseillé, mais faites un test avant).

Pas besoin de sel normalement si céleri et poulet salé correctement aux étapes précédentes.

Poivrer, ajouter croûtons, parmesan, et huile d'olive.