

CÉLERI ENTIER CUIT AU FOUR
(Recette de Ludovic POUZELGUES de Lulu Rouget à Nantes)

Ingrédients pour 4 personnes :

1 céleri entier de 800 g à 1 kg

QS beurre salé

QS poivre du moulin

Faire chauffer votre four à 160°. Éplucher bien votre céleri, notamment sa base. Prendre une feuille de papier d'aluminium et l'enduire de beurre salé fondu avec un pinceau. Poser en son centre votre céleri, lui donner un ou deux tours de moulin à poivre et bien l'envelopper dans le papier d'aluminium (*attention à ne pas percer celui-ci, au besoin, le recouvrir d'une seconde couche non enduite de beurre salé*).

Déposer votre "papillote" de céleri sur une plaque de votre four, ramener sa température à 150° et laisser cuire durant 75 à 90 minutes.

A l'issue de ce temps de cuisson, enlever le papier d'aluminium et trancher verticalement votre céleri en tranches épaisses de 1 cm environ. Au besoin, poêler celles-ci dans du beurre moussieux durant 1 à 2 minutes sur chaque face pour les caraméliser. Servir en accompagnement par exemple d'un rôti de bœuf ou de veau, voir sur un gibier à plumes ou à poils.