

Le céleri rave râpé, caramélisé

Sarah Mainguy

P L A T A U C É L E R I R A V E

4
PERSONNES
45
MINUTES

1 céleri rave
4 oeufs (1 oeuf / 1
portion)
1 pecorino (un poivré
aura plus de saveur)
100g d'amandes

100g de beurre demi-sel
300g de cidre
2 bottes de thym
Ail
Vinaigre blanc



Céleri rave



Oeufs



Cidre

ACHETER
LES INGRÉDIENTS

Céleri

Râper le céleri avec une grosse râpe ou faire une julienne fine de céleri.

Frotter avec du sel et un peu de vinaigre.

Faire fondre le beurre et le faire roussir afin d'obtenir du beurre noisette.

Ajouter le cidre et mélanger vigoureusement afin de lier le tout. Il est possible d'utiliser un mixeur girafe / bras pour aller plus vite.

Oeuf poché

Faire chauffer une casserole d'eau bouillante. Celle-ci doit être haute et étroite. Lorsque l'eau bout à grosse bulle, baisser le feu afin d'avoir des bulles plus petites. Une trop grosse ébullition risquerait d'abîmer l'oeuf.

Ajouter 1/3 de vinaigre blanc.

Casser l'oeuf le plus proche de l'eau. En tombant au fond de cette casserole haute et grâce aux bulles, l'oeuf va rester rond et le blanc va correctement s'enrouler autour du jaune. Faire cuire environ 3 min.

Pecorino et amandes

Râper le pecorino.

Râper les amandes.

Dresser.