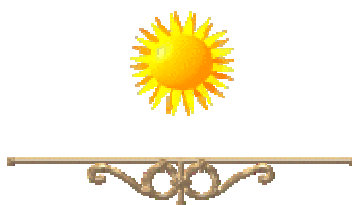


## Fiche recette 109

### Céleri rave mijoté aux Marrons.

(Plat végétarien). Préparation : 20 minutes - Cuisson : 35 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

1 gros céleri rave (boule), 1 boîte de châtaignes précuites à l'eau, 2 cuillers à soupe d'huile, 50 g de beurre froid, 125 g de crème fraîche épaisse, eau, sel & poivre, (+ quelques grains de poivre vert, si l'on aime).

#### Préparation.

Laver et essuyer la boule de céleri. La couper en deux pour faciliter le travail. Sur la planche à découper, peler le céleri puis le trancher en bâtonnets de 3 cm par 1 cm et relaver. Briser les châtaignes en petits morceaux.

#### Cuisson.

Chauffer l'huile dans une cocotte et ajouter le beurre froid coupé en parcelles. Lorsque le beurre pétille, ajouter les bâtons de céleri et les faire légèrement revenir. Ajouter les châtaignes et un bon verre d'eau, saler et porter à ébullition. Baisser le feu et cuire à feu très doux, sous couvercle, pendant 20 minutes en surveillant. Rajouter de l'eau si nécessaire. Lorsque le céleri est tendre sous la fourchette, découvrir la cocotte puis évaporer l'eau en excédent. Saler, poivrer, contrôler l'assaisonnement. Ajouter la crème fraîche et le poivre vert et faire encore un peu réduire. Servir chaud. Ce plat très goûteux peut être accompagné d'une salade au vinaigre aromatique.