

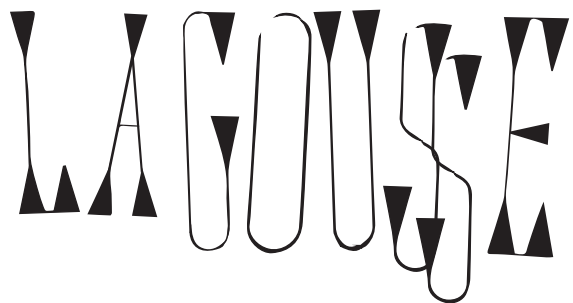
qlna Defeziosa Quotidiana Dykitchen

BOULCELE RO E DE RIE TIE

A LA

19

CON FIST URE DE JU DITH SCHILTZ



*Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen*



INGRÉDIENTS

Une recette à faire là où les factures d'électricité sont gelées, pendant un temps où le temps s'étend...

- 1 demi céleri rave
- 4 C/\$ Confiture, chutney ou miel
(Confiture de potimarron dans ce cas précis, mais s'imagine très bien avec de l'abricot)

- 2 C/\$ d'huile d'olive
- 1 C/\$ Tamari ou sauce soja
(facultatif)

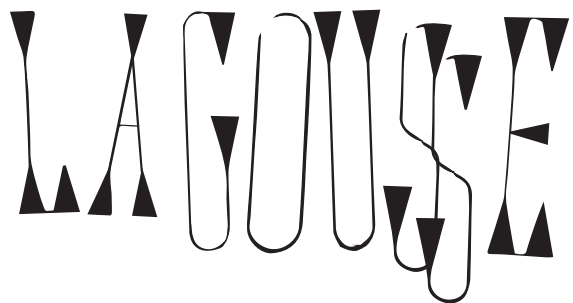
- 2 belles GOUSSES
d'ail

- 1 oignon
- Du thym, du romarin
- Gros sel (ou sel tout court)
- Poivre au moulin

≈ 19



**BOULE DE CELERIE ROTIE A LA
CONFISTURE DE JUDITH SCHILTZ**



Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



Il est possible de faire rôtir
un céleri entier bien sûr,
mais attention le temps de
cuisson ! Ce sera long un
peu comme un agneau de
7h...

Il est possible aussi de le faire
pré-cuire à la vapeur/
pression une vingtaine de
minute pour gagner du
temps!

≈ 10

Préchauffer le four à 180°
- Mélanger dans un bol
l'huile, la confiture (ou le
miel), le tamari (ou la sauce
soja, ou rien), pincée de sel
et tour de moulin de poivre
(à sa guise)



BOULE DE CELERIE ROTIE A LA
CONFITURE DE JUDITH SCHILTZ

LA GOURME

Alma Delectiosa Quotidienne
de Dykitchen



Hacher finement
l'ail (le passer
au presse ail, c'est
encore mieux !)
et l'oignon et les
incorporer dans la
préparation

Effectuer des
entailles légère-
ment profondes
(3 cm environ) de
pars et d'autre sur
la surface du céleri

≈ 10



**BOULE DE CELERIE ROTIE A LA
CONFISTURE DE JUDITH SCHILTZ**

LA GOURME

Une Délicieuse Quotidienne
de Dykitchen



Masser
Mtendrement
et fermement
le céleri avec de
l'huile d'olive et
un peu de gros ~~s~~el
Enduire
Egénéreusement
le céleri avec la
préparation



BOULE DE CELERIE ROTIE A LA
CONFISTURE DE JUDITH SCHILTZ

LA GAZETTE

Alma Deleziosa Quotidienne
de Dykitchen



Parsemer
de thym -
romarin

Lenvelopper
dans du
papier cuisson
puis dans
une couche
de papier
aluminium



**BOULE DE CELERIE ROTIE A LA
CONFISTURE DE JUDITH SCHILTZ**

LA NOUVE

Una Deleziiosa Quotidienne
de Dykitchen



L'enfourner pour ...?
4h s'il est entier ?
2h30 s'il est de moitié ?

> L'ui rentrer un
couteau dans
le coeur : si il glisse
(presque) comme dans
du beurre, le céleri est
prêt ! **10**

Aservir tranché,
et si possible arrosé
de ce qu'il vous reste de
sauce (ne pas hésiter à
rallonger !)



**BOULE DE CELERIE ROTIE A LA
CONFISTURE DE JUDITH SCHILTZ**

LA Gousse

*Una Deleziosa Quotidienne
de Dykitcher*



Voulez-vous de l'ail? J'en ai de belles gousses.