Céleri rôti & gravy végétarien

Végétarien / entrée

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	30min	60min

Adieu! Je te propose aujourd'hui une petite recette végétarienne que j'ai récemment proposée pour un diner entre amis comme entrée et mes convives ont beaucoup apprécié, je te la partage donc ici! On rôti au four d'épaisses tranches de céleri rave avant de les passer au beurre à la poêle (ou à l'huile pour une version végane) afin de les colorer, elles sont ensuite servies avec une sauce gravy à base de légumes et accompagnées d'oignons confits.

Liste des ingrédients

Pour le gravy

2 carottes

1 branches de céleri

1 oignon

100 g de champignon cremini

1 bouquet garni

2 gousses d'ail

2 cc de sucre

40 g de beurre (ou 2 cs d'huile)

40 g de farine

1 cs de cenovis (facultatif)

2 cc de concentré de tomate

2 cs de vinaigre balsamique

1 l de bouillon de légumes

1 cs de sauce soja foncée

Sel et poivre

Pour le céleri

1 gros céleri

Huile d'olive

Sel et poivre

50 g de beurre

1 branche de thym

2 gousses d'ail

Pour les oignons confits

3 gros oignons

Beurre

2 cc de sucre

5 cl de vin rouge

1 cs de vinaigre de vin rouge

Sel et poivre

Étapes de préparation

1

Pour le gravy, détaille les légumes en mirepoix (petits cubes), fais chauffer le beurre dans une casserole et fais-y revenir les légumes 10-15 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer. Ajoute le sucre et poursuis la cuisson 1-2 minutes pour qu'ils caramélisent légèrement.



2

Ajoute la farine, le cenovis, le concentré de tomate et le vinaigre, mélange bien puis ajoute le bouillon petit à petit en mélangeant constamment. Porte à frémissement et laisse mijoter 30 à 45 minutes en mélangeant de temps à autre jusqu'à avoir une sauce nappante.



3

Filtre le gravy puis ajoute la sauce soja et rectifie l'assaisonnement. Réserve jusqu'au service. Tu peux également la réduire encore un peu à feu doux.



4

Pèle le céleri et détaille-le en 4 tranches d'environ 5 cm d'épaisseur, badigeonne-les d'huile d'olive et de sel et poivre puis enfourne dans un four préchauffé à 200°c pour 30-40 minutes de cuisson.



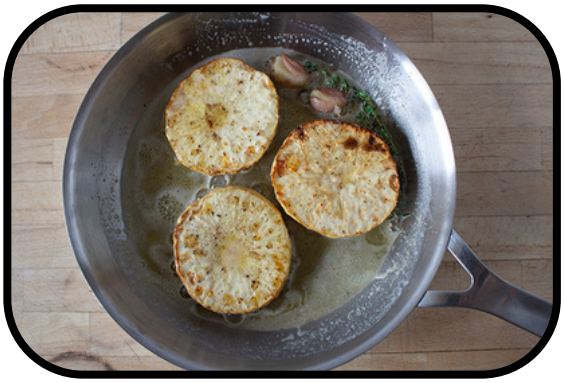
5

Pendant la cuisson du céleri, détaille les oignons en tranches fines, fais fondre le beurre dans une poêle et fais-y fondre les oignon 20 minutes avec les sucre, déglace avec le vin rouge et le vinaigre et poursuis la cuisson 10 minutes. Réserve jusqu'au service



6

Après les 30 minutes de cuisson, fais fondre le beurre dans une poêle avec le thym et les gousses d'ail en chemise grossièrement écrasées. Fais-y colorer les tranches de céleri rôties 2-3 minutes par faces en les arrosant pour les colorer.



7

Dispose les tranches de céleri à l’assiette ou dans un plat de service, couvre-les avec le gravy et les oignons caramélisés. Sers sans attendre, bon app’

