

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GRATIN CÉLERI-RAVE ET CHEVREAU

Pour 5 à 6 personnes :

Cuire à l'eau salée un gros céleri-rave coupé en cubes. Egoutter, verser dans la casserole, ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse. Saler, poivrer, ajouter 1 belle pointe de muscade râpée. Mixer au mixeur plongeant.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans le robot à couteau mixer le chevreau cuit avec une belle poignée de persil plat et 10 brins de ciboulette.

Beurrer un plat à gratin moyen. Répartir le chevreau mixé. Verser 20cl de bouillon de volaille. Recouvrir de toute la purée de céleri-rave. Râper du comté dessus. Répartir des noisettes de beurre.

Enfourner et cuire 30 minutes jusqu'à coloration.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr