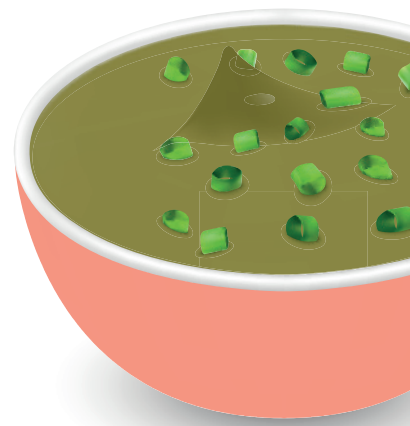


# CRÈME DE CÉLERI

## AUX CHOUX DE BRUXELLES



### INGRÉDIENTS



Difficulté : UTLREA SIMPLE

Coût moyen : PAS CHER ! ; -)

- Sans surprise il te faut une boule de céleri rave.
- Une douzaine de choux de Bruxelles. Choisis les plus petits, je les trouve plus fins en goût.
- Un oignon.
- Une cuillère à soupe bien remplie de crème fraîche. Tu peux prendre de la crème végétale. À vrai dire, je n'avais pas prévue d'en mettre mais la texture ne me plaisait pas.
- Le jus d'un citron.
- Du bouillon de poule. Si t'as dégusté une des poules de Bertrand la semaine dernière, j'espère que tu as fait bouillir sa carcasse avec des oignons et un bouquet garni... (Je me dis d'ailleurs qu'il va falloir que je songe à te filer tous les « p'tits trucs » pour optimiser tes achats...) Sinon, je ne t'en voudrai pas d'utiliser du bouillon déshydraté. Au passage, ami végétarien, un bouillon de légumes fera l'affaire !
- Une cuillère à café de curry.
- Un filet d'huile. Je ne me répète pas pour les amoureux du beurre. C'est toi qui voit !
- Sel poivre.

Avec le houmous de betteraves, il me semble que tu as bien aimé la crème de céleri aux choux de Bruxelles. Ouais je comprends, dis comme ça, ça ne fait pas rêver ! Mais avoue ! T'as bien aimé ! Bon, cette version tartinable du céleri et du chou de Bruxelles se prête une fois encore au petit moment apéritif. Et comme ça se déguste frais, tu penses bien à la préparer au moins 4h avant qu'on ne sonne à ta porte. Allez on y va !

- # D'abord, le légume de notre enfance : le chou de Bruxelles ! Enlève lui ses premières feuilles puis tu vas le cuire en deux fois. Pourquoi ? Pour ton estomac ! D'abord tout seul dans de l'eau froide . Au premier bouillon tu comptes 10 minutes puis tu égouttes.
- # Pendant ces 10 minutes, tu commences à connaître le truc... Qu'est-ce qu'on fait avec l'oignon ? Oui !!! Pèle et émince !
- # 10 minutes pour un oignon, c'est beaucoup donc tu as le temps de t'occuper du céleri. Tu le débarrasse de sa peau toute bizarre et tu le coupes en dès d'environ 1cm sur 1 cm. En cubes quoi ! Bah si ! Tu fais d'abord des tranches d'1 cm puis des tronçons d'1 cm que tu vas détailler tous les 1 cm. Je t'ai embrouillé là non ?
- # Bref de bavardages, dans ta cocotte, marmite ou que sais-je, fais revenir l'oignon dans un peu d'huile d'olive, mélange souvent, il ne faut pas qu'ils colorent.
- # Quand tes oignons te paraissent un peu translucides ajoute le céleri en cubes et le bouillon. Le bouillon doit couvrir l'ensemble. Un peu de sel et de poivre à ta convenance. Attention, ton bouillon est peut-être déjà salé...
- # Laisse cuire 20 minutes après le premier bouillon puis ajoute les choux de Bruxelles et poursuis la cuisson 10 minutes.
- # Voilà ! Tu égouttes. Tu peux garder ton bouillon pour une soupe...
- # Tu passes le tout au mixeur ou blender en prenant soin d'ajouter le jus de citron, le curry et la crème. Et tu mets au frais en attendant les copains !

Hyper facile non ? Bon à part l'histoire des cubes où je me suis peut-être emballée... Avec de bonnes tartines de pain tu vas te régaler même si les choux de Bruxelles te rappellent de mauvais souvenirs.



Et puis si vraiment ce goût n'est pas négociable pour tes petites papilles, n'en mets pas ! Tu peux peut-être même inventer ta recette avec un légume qui te donne le sourire et tu me diras ! Enfin, j'y pense en tartinable mais avec des bâtonnets de carottes, des rondelles de radis noirs ou disposé dans de petites feuilles d'endives avec peut être même un peu de pomme, je pense que ça peut épater la tablée.

# Bon appétit !