



Marinière de légumes au Jurançon moëlleux

02/09/2011 à 10h09

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 100 g de carotte pelée
- 120 g de concombre pelé
- 80 g de petits champignons
- 90 g de céleri-rave pelé
- 30 cl de Jurançon moëlleux
- 10 cl de jus d'orange
- Quelques lamelles de gingembre frais pelé
- 30 g de ciboulette ciselée
- 1 demi-citron
- 2 cuillères de lait concentré
- 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre
- 1 tomate
- 1 pincée de safran
- Sel fin et piment d'Espelette

Préparation :

- Taillez la carotte, le concombre, les champignons et le céleri en petits dés. Mettez les carottes et le céleri dans une casserole antiadhésive et couvrez; laissez cuire doucement sans coloration, puis ajoutez le céleri et les champignons. Mélangez, ajoutez le jus de citron et faites chauffer doucement pendant une dizaine de minutes en tout;
- Ajoutez le gingembre et versez le Jurançon. Portez à ébullition, flambez, puis baissez le feu et faites réduire au deux tiers sur feu doux. Pendant ce temps, ébouillantez la tomate, pelez-la, coupez-la en deux et retirez les graines, taillez la pulpe en petits dés. Ciselez la ciboulette;
- Ajoutez le jus d'orange, salez et pimentez légèrement, ajoutez le safran. Faites bouillir pendant 2 minutes, puis ajoutez le concombre. Passez le contenu de la casserole dans une passoire, mettez de côté les légumes et portez le jus à ébullition;
- Liez ce jus avec la fécule délayée dans un peu d'eau froide en faisant cuire pendant 2 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe. Remettez les légumes dans cette sauce; incorporez le lait concentré, les dés de tomate et la ciboulette, ne plus faire bouillir.