



Céleri rave glacé au miel

07/03/2017 à 13h58

Par [Scott Serrato](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 boule de céleri-rave de 1 kg environ
- 40 g de miel
- gros sel, sel de céleri

Préparation :

Traditionnellement consommé cru en rémoulade, en entrée froide, le céleri constitue néanmoins une garniture originale pour une viande ou une volaille, comme le montre cette rosace de céleri glacée au miel.

- Pelez la boule de céleri. Pendant ce temps, remplissez une casserole d'eau et portez à ébullition. Coupez la boule de céleri en deux, puis découpez une vingtaine de demi-lunes dans chaque moitié. Salez l'eau bouillante au gros sel et plongez les demi-lunes de céleri dedans;
- Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles n'offrent pas de résistance quand on les pique avec la pointe d'un couteau. Egouttez les demi-lunes de céleri et épongez-les. Vous pouvez aussi faire cuire le céleri à la vapeur (sans assaisonnement);
- Essuyez la casserole et remettez-la sur le feu, mettez-y le miel, puis rangez les demi-lunes de céleri en rosace par-dessus. Posez la casserole sur feu assez vif pour colorer légèrement les tranches de céleri. Assaisonnez d'une pincée de sel de céleri et servez sur une assiette, ou un plat, en rosace.