

# Tranches de céleri et boulettes épicés selon d'Ottolenghi

 [cuisinedegut.net](http://cuisinedegut.net)

## INGRÉDIENTS

2/4 personnes (15 boulettes)

*1 demie boule de céleri rave  
200 gr de steak haché de boeuf  
3 saucisses aux herbes  
quelques feuilles de menthe fraîche  
Coulis de tomate  
Mélange de cumin et cannelle  
Epices à couscous  
1 cuillère à moka de curcuma  
1 demie cuillère à moka de paprika  
fumé  
1 tige verte de fenouil  
1/2 cube de bouillon de volaille  
1 échalote  
3 gousses d'ail  
10 cl de vin blanc sec  
un 8ème de citron confit  
Huile d'olive  
Fleur de sel, poivre au moulin*



## PRÉPARATION

1. Couper la demie boule de céleri en tranches puis les éplucher.
2. Les passer sous l'eau, les éponger, les arroser d'un peu de jus de citron confit, mélanger et réserver.
3. Dans un saladier ajouter le steak haché,
4. Retirer les boyaux des saucisses aux herbes et ajouter la chair dans le saladier.
5. Eplucher l'échalote et la ciseler, l'ajouter dans le saladier.
6. Ajouter une demi cuillère à moka de mélange cumin/cannelle
7. Ajouter la même chose de paprika fumé
8. Ajouter une cuillère à moka d'épices de couscous.
9. Ciseler la menthe après avoir lavé les feuilles. Saler
10. Verser un peu de coulis de tomate et mélanger le tout avec les mains bien lavées au préalable

11. Former alors des boulettes en roulant la chair dans les mains
12. Mettre un filet d'huile dans une sauteuse et cuire les boulettes. Remuer souvent la sauteuse pour que toutes les faces puissent cuire.
13. Retirer les boulettes lorsqu'elles sont dorées et réserver
14. Ajouter à la place, les tranches de Céleri
15. Ajouter l'ail ciselé finement, une demi cuillère à moka d'épices à couscous et le curcuma. Saler et poivrer
16. Au bout de 2 minutes, retourner les tranches de céleri et ajouter le vin blanc.
17. Ciseler une petite tige verte de fenouil en brunoise et les ajouter au plat.
18. Couper le citron confit en petits bouts et les ajouter également.
19. Diluer le demi cube de bouillon de volaille dans de 20 cl d'eau bouillante, mélanger et ajouter ce liquide au céleri.
20. Faire bouillir puis baisser le feu, couvrir et laisser cuire **20 minutes** à petits bouillons
21. Au bout de ce laps de temps, ajouter les boulettes prolonger la cuisson **10 minutes.**
22. Retirer alors le couvercle et poursuivre encore la cuisson **10 minutes**
23. Servir des boulettes et quelques tranches de céleri dans chaque assiette,
24. Arroser d'un peu de sauce, décorer avec quelques plumes de fenouil et déguster aussitôt.

## CONSEILS ET ASTUCES

---

1- J'avais fait un petit mélange d'épices moitié cannelle et moitié cumin.

2- Couper votre citron confit en 4 puis chaque quart en deux et prenez en un morceau que vous couperez en petits morceaux. N'en mettez pas plus, c'est parfait ainsi.

3- Attention à la cuisson, il faut toujours qu'il y ait du liquide !

4- Remplacer l'oeuf dans la viande, par du coulis de tomate évite de mettre un oeuf et la mie de pain trempée dans du lit. C'est une bonne alternative n'hésitez pas !

---