

Céleri vapeur au curry et Estragon

Ingredients pour 2/3 personnes

- Une demie boule pas trop grosse de Céleri
- Curry des Aztèques
- 1 demi oignon rouge
- 1 échalote
- Quelques brins d'estragon frais
- Huile d'olive mélangée à de l'origan
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse légère Elle & Vire
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Eplucher le céleri à l'aide d'un couteau scie.
- Garder le céleri en entier et couper de fines tranches à l'aide d'une mandoline
- Ajouter les tranches dans le cuiseur vapeur et les cuire pendant 20 minutes environ.
- Lorsque la cuisson est terminée, laisser un peu refroidir.
- Mélanger de l'huile d'olive avec de l'origan et en verser une à 2 cuillères à soupe dans une sauteuse
- Eplucher l'oignon rouge, et le ciseler. L'ajouter dans l'huile chaude et le faire revenir.
- Ajouter alors le céleri cuit. Laisser cuire 5 minutes à feu moyen.
- Saupoudrer (au goût) de curry. Laver les brins d'estragon et ajouter les feuilles dans le plat.
- Remuer délicatement et cuire 5 minutes.
- Au bout de ce laps de temps, ajouter la crème. Remuer 5 nouveau.
- Mettre un cercle de 10 cm dans les assiettes, les remplir de céleri sur 1 ou 2 cm selon les appétits. Tasser et décorer d'un petit brin d'estragon
- Servir avec une grillade ou un poisson

