

Pavés de céleri rave, sauce au beurre d'Alcide et croustillant de sarrasin



Ingrédients

Recette pour 2 personnes:
Ingrédients

- 1 céleri rave
- 60g de beurre (pour la sauce + pour les pavés + pour le gruau de sarrasin)
- 1 petite échalote
- 80g de vinaigre Alcide (ici « conifères »)
- 40g de gruau de sarrasin
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- Sel
- 1 pincée de carvi

Les pavés de céleri rave

- Nettoyer le céleri rave
- Couper deux belles tranches d'environ 1 pouce
- Faire des petites entailles quadrillées sur chaque face
- Mettre les pavés de céleri dans une casserole avec un peu d'eau. Ajouter du sel, du carvi (optionnel) et les retailles d'échalote.
- Faire cuir une vingtaine de minute à feu moyen/doux.
- Retirer du bouillons quand les pavés sont un peu cuits mais toujours bien fermes.

(Vous pouvez garder le bouillon pour votre prochaine soupe!)

- Laisser sécher quelques minutes
- Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, faire cuir les pavés en commençant par la face la plus sèche.
- Ajouter du beurre et une gousse d'ail et arroser les pavés.

Astuce de chef! Lorsque vous inclinez la poêle pour arroser de beurre, vous perdez du contact avec votre feu, il faut donc monter un peu la chaleur pour que la poêle continue de recevoir la même chaleur. On veut que le beurre soit assez chaud pour faire frire le dessus des pavés.

La sauce au beurre blanc d'Alcide

- Tailler le beurre en petits cubes
- Hacher finement l'échalote

Dans une petite casserole

- Mettre 35g d'échalote
- Ajouter 80g de vinaigre Alcide
- Faire réduire le vinaigre presque à sec à feu moyen
- Ajouter les petits cubes de beurre un à un tout en mélanger continuellement à l'aide d'un fouet.
- La sauce doit avoir une texture lisse et soyeuse

*Dans la recette traditionnelle on enlève généralement les échalotes, nous préférons les garder pour ajouter un peu de texture, de couleur ... et pour ne pas gaspiller!

Le croustillant de sarrasin

Dans une poêle:

- Mettre 40g (ou couvrir le fond de la poêle pour que ça torréfie également) de gruau de sarrasin
- Torréfier jusqu'à que vous sentiez une bonne odeur de sarrasin dans votre cuisine.
- À la fin de la cuisson, ajouter une noisette de beurre et environ une cuillère à soupe de sirop d'érable.
- Laisser le sirop d'érable s'évaporer quelques secondes.
- Réserver le gruau dans un bol à part et mélanger à plusieurs reprises pour pas que le tout prenne en pain.

Servir en superposant un peu de beurre blanc, le pavé, d'autre beurre blanc et le croustillant de sarrasin sur le dessus.

