



## Escalopes de céleri et séré aux pommes

🕒 Mise en place et préparation: env. 40 min

🥕 végétarien

portion: 353 kcal, lip 21 g, glu 28 g, pro 13 g

### Ingrédients

pour 4 personnes

**1 céleri-rave** (env. 500 g), coupé en deux et en tranches d'env. 5mm d'épaisseur

**0.5 citron**, jus

**0.5 c.c. de sel**

---

**3 c.s. de farine**

**2 œufs**

**60 g de chapelure**

**60 g de noisettes** moulues

---

**beurre à rôtir**

**150 g de séré à la crème**

**0.5 citron**, 1 c. à soupe de jus

**0.25 c.c. de curry**

**1 pomme** rouge

**sel, poivre**, selon goût

### Comment c'est fait:

1. Mélanger les tranches de céleri avec le jus de citron. Installer un panier vapeur dans une grande casserole, remplir d'eau presque à hauteur du panier, porter à ébullition, baisser la chaleur. Ajouter les tranches de céleri, cuire env. 8 min à couvert sur feu moyen en gardant croquant, saler, laisser refroidir. Préchauffer le four à 60 °C, y glisser un plat et des assiettes.
2. Mettre la farine dans une assiette plate. Casser les œufs dans une assiette creuse. Mélanger la chapelure et les noisettes dans une assiette plate. Tourner les escalopes de céleri dans la farine, secouer pour faire tomber l'excédent, puis dans l'œuf, et enfin dans le mélange chapelure-noisettes, appuyer pour faire adhérer la panure.
3. Bien chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Baisser la chaleur, faire dorer les escalopes par portions env. 3 min sur chaque face, retirer, égoutter sur du papier absorbant, réserver au chaud en maintenant la porte du four entrouverte avec le manche d'une spatule.
4. Bien mélanger dans un bol le séré avec le jus de citron et le curry. Ajouter la pomme passée à la râpe Bircher, mélanger, rectifier l'assaisonnement.