FOOBY
WE LOVE FOOD

CÉLERI-RAVE, SAUCE AUX BOLETS ET BRAMATA

1 H	3 H 30 MIN.	571 KCAL
DE PRÉP.	EN TOUT	PAR PERSONNE

ⓘ Végétarien, Sans gluten | Lipides: 31 g, Glucides: 54 g, Protéines: 12 g par personne

IL VOUS FAUT POUR 4 PERSONNES

Céleri-rave

1	céleri-rave (env. 900 g)
2 cs	d'huile d'olive
4 brins	de thym haché menu
1 cc	de sel

Bramata

1 ½ litres	d'eau
1 cc	de sel
250 g	de semoule de maïs à gros grains (Bramata)
½ bouquet	de thym effeuillé
50 g	de beurre salé

Sauce aux bolets

30 g	de bolets séchés
1 dl	d'eau chaude
1 cs	d'huile d'olive
1	échalote hachée menu
1	gousse d'ail écrasée
¼ bouquet	de thym effeuillé
2 dl	de demi-crème pour sauces
¼ cc	de sel
un peu	de poivre
un peu	de fleur de sel
un peu	de feuilles de thym

VOICI COMMENT FAIRE

Céleri-rave

Bien laver le céleri, le sécher et le piquer plusieurs fois à l'aide d'un couteau. Badigeonner le céleri d'huile, le parsemer de thym et le saler de toutes parts. L'emballer dans une feuille de papier aluminium en prenant soin de bien la fermer.

Cuisson

Faire cuire env. 2 h au milieu du four préchauffé à 180 °C. Retirer le papier aluminium, terminer la cuisson pendant env. 20 min.

Bramata

Faire bouillir l'eau et la saler. Verser la semoule de maïs en pluie, baisser le feu au minimum et laisser réduire env. 40 min. en remuant de temps en temps, jusqu'à obtenir une bouillie épaisse. Incorporer le thym et le beurre.

Sauce aux bolets

Laisser tremper les bolets dans l'eau chaude pendant env. 15 min. à couvert. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir l'ail et l'échalote pendant env. 5 min. Ajouter le thym, faire revenir brièvement le tout. Égoutter les bolets, récupérer l'eau de trempage et la verser dans la sauce à travers un tamis. Ajouter les champignons et la crème, laisser cuire env. 10 min. à petit feu, assaisonner. Couper le céleri en tranches, parsemer de fleur de sel et de thym, servir avec la bramata et la sauce.

BON À SAVOIR

Retrouvez la recette sur:
fooby.ch/fr/recettes/22018/