

Soupe de céleri-rave au munster

*Adaptée d'une recette de Cuisine et Vins de France
Et servie avec une salade de chou vert aux quartiers d'orange
Réalisation : Florence et Nancy*

Ingrédients (pour une trentaine de personnes, en dégustation)

3 poireaux : blancs, parties tendres – coupés en rondelles
3 grosses pommes de terre : coupées en morceaux
1 à 1,2 kg de céleri-rave : épluché et détaillé en cubes
60 g de beurre
3 tablettes de bouillon (volaille, légumes) ou du bouillon maison, fait avec les épluchures
Poivre
2 à 3 petits Munster
Graines de cumin

1. Dans une cocotte, faire revenir les poireaux dans le beurre.
2. Ajouter les pommes de terre, le céleri-rave, le bouillon et l'eau
3. Poivrer, laisser cuire 1/2 h environ, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
4. Couper le munster en dés après avoir enlevé la croûte dure.
5. Servez la soupe bien chaude, parsemée de dés de munster et de graines de cumin.

Salade de chou vert aux quartiers d'orange

*Idée proposée par Pierre Lonchamp pour accompagner la soupe de céleri-rave
Réalisation : Roselyne et Nancy*

Ingrédients (pour une trentaine de personnes, en dégustation)

Chou vert – env. 2 à 3 kg
Oranges - 3
Échalotes – 2 ou 3
Persil – 1 bouquet
Raisins secs blonds – 2 bonnes poignées
Assaisonnement : sel, poivre, huile d'olive, vinaigre de riz (simple ou assaisonné, pour sushis)

ENTREES « Légumes en fête » / PeC du 16 décembre 2015

1. Le chou

- Couper le chou au robot ou à la mandoline – une moitié fin, l'autre moitié très fin. Il restera probablement des morceaux, que l'on peut hacher au robot. Ceci est intéressant car il y aura 3 textures de chou.
- Cuire le chou à la vapeur, al dente. Le chou doit garder son croquant. Le refroidir.

2. Les oranges

Détailler en suprêmes ([voir la méthode](#)) puis couper en morceaux.

3. Les échalotes

Couper en tranches fines

4. Le persil

Hacher fin

5. Assembler le chou, les oranges et les échalotes, mettre au frais.

6. Ajouter le persil, les raisins secs et l'assaisonnement avant de servir.