



Plats d'accompagnement

Céleri à la crème et au vin blanc

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 céleri (bouquet)
20 brins thym
1 décilitre de vin blanc
2 décilitres de crème (grasse)
1 gousse d'ail (écrasé)
poivre
sel

Méthode de préparation

Ôtez les nervures du céleri. Coupez chaque branche en deux dans le sens de la longueur et taillez également les branches les plus grosses en deux dans l'autre sens. Disposez-les dans un plat rectangulaire allant au four et ajoutez-y les branches de thym.

Mélangez le vin avec la crème et l'ail. Salez et poivrez généreusement. Versez le mélange sur le céleri et parsemez avec de petits morceaux de beurre. Couvrez avec de l'aluminium sans trop serrer et glissez dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ une heure et demie. Retirez l'aluminium au bout d'une heure. Un régal avec du poulet grillé.

Ustensiles de cuisine

Four

