

Mousseline de céleri

Composition pour 8 personnes

1,5 kg net de céleri rave

150 g de beurre

½ litre de crème (**sans carraghénane**).

Nota : outre le fait qu'elle est potentiellement cancérigène, la crème aux carraghénanes floccule à la cuisson pour donner une texture désagréable.

Sel (de Guérande)

☠️ **Pas de poivre** ☠️

Technique

Blanchiment du céleri

- 1) Couper le céleri rave en tranches de 1,5 cm environ
- 2) Blanchir fortement (10 mn environ) le céleri : départ à grande eau bouillante (5 litres d'eau environ)
- 3) Egoutter et rafraichir aussitôt

Confection de la mousseline

- 4) Faire étuver au beurre les morceaux de céleri (10 mn environ). (*Etuver, c'est cuire doucement au beurre, à couvert, sans aucune coloration*)
- 5) Ajouter la crème et le sel et porter à ébullition
- 6) Terminer la cuisson doucement en remuant de temps en temps (les légumes doivent être bien cuits)
- 7) Mixer à fond
- 8) Si besoin, ajouter un peu d'eau : la mousseline doit être légère

Quelques dérivés

A base de légumes à saveur franche

(liste : <http://cuisinologie.free.fr/cuissons/ModesDeCuissonsDesLegumes.htm>)

Mousseline d'asperges, de navets, de rutabaga, d'oignons, de courgettes, de choux fleur, de fenouil, de fonds d'artichauts, de poivrons, etc. : **même technique**

La mousseline d'oignons est terminée avec un trait de bon vinaigre de cidre

La mousseline de carotte au jus d'orange (frais) est délicieux mais, je vous en supplie, ne céder pas à la mode d'y ajouter du cumin qui en dénature la saveur

Petits pains de céleri, de navets, de rutabaga etc.

- 1) Ajouter 5 ou 6 œufs entiers dans la **mousseline froide** et mélanger
- 2) Mouler en ramequins grassement beurrés
- 3) Cuire à four moyen (150°C – Th 4-5), au bain-marie, à couvert : les petits pains de mousseline sont cuits quand lorsqu'on enfonce un couteau (ou une allumette) sur toute l'épaisseur la lame en ressort sans trace.
- 4) Laisser tasser quelques minutes avant de les démouler et de servir

A base de légumes à saveur fine

(liste : <http://cuisinologie.free.fr/cuissons/ModesDeCuissonsDesLegumes.htm>)

Les légumes sont mis à étuver sans être blanchis.

Puis même technique que précédemment en observant qu'il faut mettre un peu d'eau en même temps que la crème pour compenser l'évaporation et éviter le risque de dissociation de la crème.