

Crème de céleri branche¹



Stérilisation 1h30 à 100°

Ingrédients pour 6 weck "Corolle" de 370 ml et 4 "Évolution conica" de 314 ml

- 1,5 kg de céleri branche (branches et feuilles) émincé finement
- 4 échalotes finement ciselées
- 25 centilitres d'huile d'olive
- 1 litre de crème fraîche entière (UHT si stérilisation)
- 1 cuillère à soupe de graines du paradis concassées au pilon
- 2 cuillères à soupe de sel de l'Himalaya

Préparation

- Nettoyer et préparer le céleri et les échalotes.
- Faire suer les échalotes dans l'huile à feu doux en mélangeant régulièrement.
- Ajouter le céleri branche.
- Ajouter un filet d'eau si nécessaire et saler.
- En fin de cuisson ajouter la crème et laisser réduire de moitié à feu doux.
- Poivrer.
- Mixer finement au Blender jusqu'à obtenir une texture lisse et sans fibres.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 1h30.

