

Betteraves et céleri-rave braisés



“ Avec un oignon et de l’agneau... top ! J’ai complètement oublié de prendre une photo des légumes cuits ! ”

Les Ingrédients :

(Pour 4 personnes) :

- 2 [betteraves](#)
- 1 [céleri-rave](#)
- 1 [oignon rouge](#)
- 2 belles branches de [thym](#) ou [sarriette](#)
- 20 à 30 g de beurre demi-sel
- 250 à 400 ml de bouillon de volaille
- Sel et poivre

Les Étapes :

Préchauffez le four à 180°C.

Brossez les betteraves. Déposez-les dans un plat à gratin. Enfournez 1 heure. Laissez refroidir avant de les éplucher. Coupez-les en quartiers. Réservez.

Épluchez le céleri boule puis coupez-le en frites.

Faites dorer les oignons, les frites de céleri et la moitié des herbes dans 15 g de beurre.

Ajoutez un peu de bouillon et cuire 10 minutes. Ajoutez les betteraves et le reste du beurre et cuire à découvert le temps que les légumes s’attendrissent.

Ajoutez du bouillon en cours de cuisson si nécessaire. Ajoutez le reste des herbes, salez et poivrez.

Et Que Dire De Plus ?

→ Servez avec des côtelettes d’agneau que vous ferez cuire avec les légumes.

→ Cette recette intitulée Betterave et céleri boule braisés a été puisée dans le [Hors Série n° 14 de la revue Saveurs Spécial fêtes 2013](#).

Betteraves chaudes

Une entrée "pas comme d'habitude".

Nombre de personnes : 6

Ingrédients

600g de betteraves cuites

2 c. à s de crème fraîche

30 g de beurre

4 brins de persil

Sel, poivre

Préparation

Peler et couper en fines rondelles les betteraves.

Dans une sauteuse, mettre le beurre à fondre à feu doux. Ajouter les betteraves. Couvrir et laisser chuchoter 5 minutes à feu très doux. Ajouter la crème. Assaisonner. Remuer 2 à 3 minutes.

Servir les betteraves décorées avec le persil sur un plat chaud sans attendre.

6 petits raviers de carottes râpées compléteront votre entrée.