

Purée de Céleri

Ainsi, la purée de céleri au beurre ou à la crème est un plat exquis et raffiné,

Les tranches de céleri panées sont également délicieuses. Il faut les faire cuire à l'eau salée, avant de les rouler dans de la farine et dans de l'œuf battu. Terminer par un mélange de chapelure et de sbrinz râpé, avant de les faire dorer au beurre. Un peu de jus de citron ajouté à l'eau de cuisson lui permet de garder sa belle couleur blanche.