Velouté de céleri et pomme avec flûtes au fromage



Le céleri est à la fois sain et totalement à la mode. En purée, en tranches ou en délicieux potage, ce tubercule a reconquis sa place dans la cuisine.

Dernièrement, un cuisinier étoilé suisse me parlait de légumes du pays: «Bien des choses ont changé. Les cuisiniers d'aujourd'hui se demandent pourquoi ils devraient encore utiliser les petits épis de maïs d'Asie ou les mini concombres de pays lointains, alors que de grandioses légumes poussent dans nos champs!»Pendant longtemps, on a négligé les tubercules comme les betteraves rouges ou les topinambours dans la cuisine suisse, et aujourd'hui ils reviennent en force dans les bistrots de village et les restaurants nobles.

Dans le privé, de plus en plus de gens recourent aussi aux produits régionaux de saison. Bien que le choix des fruits et des légumes soit beaucoup plus varié en été qu'en hiver, la saison froide a aussi ses bijoux. Pendant longtemps, le céleri a végété comme légume pour soupe, alors qu'on peut en concocter beaucoup de plats aromatiques. De plus, ce tubercule est très sain; d'ailleurs, les anciens Egyptiens l'employaient déjà comme remède. Personnellement, je combine le céleri avec d'autres arômes, afin de diminuer l'intensité de son goût. Dans cette recette, il est associé à des pommes de terre, des pommes et de la crème.

Velouté

- 500 g de céleri coupé en dés
- 200 g de pommes coupées en dés
- 300 g de pommes de terre farineuses coupées en dés
- 1 oignon émincé
- Env. 1,5 dl de bouillon de légumes
- 1,5 dl de demi-crème et un peu de crème fouettée comme garniture
- Un peu de beurre pour rôtir

Flûtes au fromage

- 1 pâte feuilletée rectangulaire, étalée
- Fromage râpé, par ex. Gruyère ou mélange de fromages
- Un peu de sel

Velouté

1. Faites revenir rapidement les oignons dans un peu de beurre, ajoutez les légumes, étuvez-les brièvement, puis

déglacez avec le bouillon de légumes.
2. Cuisez le potage à feu moyen en couvrant la casserole, jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
3. Retirez la marmite du feu, puis réduisez les légumes en purée avec le mixeur plongeant.
4. Ajoutez la demi-crème, réchauffez brièvement le potage, assaisonnez avec du sel et du poivre.
5. Ceux qui veulent peuvent décorer le potage avec de la crème chantilly.

Temps de préparation: environ 40 minutes

Flûtes au fromage

1. Découpez des bandes d'environ 1 cm de large sur le côté étroit de la pâte feuilletée.
2. Saupoudrez-les de fromage et éventuellement d'un peu de sel, puis pressez les râpures dans la pâte, afin qu'elles ne tombent pas.
3. Posez deux bandes de pâtes l'une sur l'autre en veillant à ce que le fromage soit au milieu.
4. Entortillez les deux bandes (voir photo), puis cuisez-les dans le four préchauffé à 200 °C pendant env. 13 minutes.