

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

## . Préparation

Pour 4 personnes  
Préparation: 20 minutes  
Cuisson: 1 heure

Eplucher et couper le céleri en cubes.  
Le cuire 15 à 20 minutes à l'eau bouillante salée.  
Egouter et mixer.  
Fouetter dans un saladier la crème, les oeufs, la Maïzena, 2 pincées de muscade, un peu de sel et de poivre.  
Incorporer le céleri.  
Répartir cette préparation dans 4 ramequins beurrés.  
Cuire 30 minutes dans un bain-marie au four préchauffé à 200°C.  
Chauffer dans une casserole la gelée avec 10cl du jus des airelles.  
Ajouter le pineau, une pincée de quatre-épices et de poivre, faire réduire 5minutes.  
Ajouter les airelles, chauffer 5 minutes en remuant.  
Démouler les mousses, les servir nappées de sauce et décorer éventuellement de feuilles de céleri.

Si vous manquez de temps utilisez 300g de purée de céleri surgelée.

## commentaires

Pour fêtes gourmandes  
Facile à réaliser

J'ai réalisé la recette avec du céleri-rave frais,  
et ne possédant pas dans ma réserve de pineau j'ai utilisé du cognac.

Source Maxi cuisine.

## Ajouter un commentaire



## MOUSSES DE CELERI AUX

## AIRELLES



## Ingrédients

1/2 céleri-rave (400 g)  
4 oeufs  
10 cl de crème liquide  
2 c. à café de Maïzena  
1 bocal (37 cl)  
d'airelles au naturel  
2 c. à soupe  
de gelée de groseilles  
2 c. à soupe de pineau  
des Charentes rouge  
beurre pour  
les ramequins  
quatre-épices  
noix de muscade  
sel/poivre

