

céleri-rave, fromage blanc, anchois et ail des ours

POUR QUI ? deux personnes

QUAND ? trois heures avant

POURQUOI ? pour casser les idées reçues sur le céleri-rave,
resté trop longtemps l'apanage des cantines scolaires

**un céleri-rave
deux kilos de gros sel
un pot de fromage blanc de la Fromentellerie
une boîte d'anchois de Cantabrie
deux cuillères à soupe d'ail des ours d'Emmanuel Chavassieux**

lavez le céleri-rave, s'énerver un peu sur les rainures - c'est un légume racine après tout - puis le laisser tranquille, le temps qu'il sèche.

dans un plat allant au four, déposez le céleri-rave propre comme un sou neuf, et l'entourez de gros sel jusqu'à ce qu'on ne le voit plus.

l'oubliez au four à 120 °c pendant deux à trois heures.

pendant ce temps, mélangez six cuillères à soupe de fromage blanc et deux cuillères à soupe d'ail des ours. goûtez, rectifiez.

sortez les anchois, à l'étroit dans leur conserve comme leurs copines sardines, et les détaillez en petits morceaux.

ajoutez les anchois au fromage blanc, bien poivrer et ne pas saler, malheureux, les anchois s'en occupent. goûtez, rectifiez.

sortez le céleri-rave du four, le libérez de sa forteresse de sel, glissez un couteau dedans, s'il s'enfonce aisément, c'est prêt ! si votre céleri-rave est bio, garder la peau, sinon mieux vaut la retirer.

coupez en fines tranches votre céleri-rave, déposez dessus la sauce au fromage blanc, anchois et ail des ours. à vos fourchettes.