Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

céléri rave, orge mondé, champignon

Ingrédients

300g d'orge mondé, 2 litres de bouillon de légumes, 1 céléri rave, 500ml de crème de soja, 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne, 2 échallotes, 2 gousses d'ail, Vin blanc, Fleur de sel, , 300g de champignons sauvages, Fleur de sel, Huile d'olive, 1 gousse d'ail, 1 botte de cresson, , ,

Préparation

Épluchez le céléri rave. Garder 1/5 cru, en bloc. Le reste, le tailler en dès. Dans une casserole large, faites chauffer un trait d'huile d'olive. Dorer le céléri sur tous les côtés. Décuire avec le vin blanc. Ajouter le bouillon (à hauteur)
Mixer bien lisse.
Émincer l'échallotes et l'ail. Faire chauffer d'huile d'olive dans une casserole. Faites revenir l'échallote et l'ail, ajouter l'orge, cuire un peu de plus. Décuire avec le vin blanc, ensuite ajouter le bouillon. Faire cuire al dente, pendant environ 40 minutes.
Raper le céléri rave cru grossièrement
Nettoyer le cresson.
Nettoyer les champignons et les tailler . Faire chauffer l'huile dans une casserole. Émincer la gousse d'ail. Poêler les champignons à feu vif, ajouter l'ail et fleur de sel à la fin.
Chauffer l'orge mondé avec la purée de céléri rave et la crème de soja cuisine. Rectifier l'assaisonnement.
Dresser l'orge, ensuite les champignons, le cresson et terminer avec le céléri rave.

Notes :