



JAMAIS TROP
BRANCHÉ

LE CÉLERI-BRANCHE

DISPONIBILITÉ SUR L'ANNÉE

JAN	FÉV	MAR	AVR	MAI	JUI	JUI	AOÛ	SEP	OCT	NOV	DÉC
DISPONIBLE				SAISON				CŒUR DE SAISON			

Pour choisir du céleri-branche, fiez-vous à quelques indices fraîcheur qui ne trompent pas. Vous pouvez le garder près d'une semaine au froid, sauf si vous envisagez de le déguster cru, auquel cas le plus tôt sera le mieux.

TROUVER LE BON PRODUIT

Sa saveur marquée et sa texture croquante le rendent tout aussi délicieux cru que cuit. Voici quelques conseils pour choisir votre céleri-branche :

- Les côtes, ainsi que le feuillage, doivent être d'un beau vert tendre.
- Vérifiez qu'il n'y ait ni traces, ni meurtrissures, qui pourraient réduire la durée de conservation du légume.
- Vérifiez que les tiges sont bien craquantes en cassant une des côtes. Une goutte doit perler à l'endroit même de la section.

CONSERVATION

Le céleri branche se conserve dans le bac à légumes du réfrigérateur, où il peut séjourner jusqu'à 5 jours.

BIEN CUISINER LE CÉLERI BRANCHE

Cru ou cuit, émincé, en bâtonnets ou en dés, le céleri-branche est un légume aussi facile à préparer qu'à cuisiner.

Retrouvez toutes nos recettes et astuces sur :
www.lesfruitsetlegumesfrais.com

TARTINE CROQUANTE DE CÉLERI-BRANCHE



PRÉPARATION

20 min.

CUISSON

Sans cuisson

DIFFICULTÉ

Facile

SAVEUR

Salée

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 branches de céleri
- 1/2 citrons
- 2 c. à s. de mascarpone
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 4 tranches de pain

ÉTAPES

- Laver les branches de céleri puis les peler pour retirer les plus gros « fils » - qui risquent de rendre la dégustation un brin « rustique ».
- Couper les branches en très fins tronçons.
- Ajouter le mascarpone et le jus du citron. Saler, poivrer.
- Répartir sur les tranches de pain fraîchement grillées.

LES GESTES MALINS !

Parer des branches de céleri :

- Détacher une branche du bulbe.
- Couper le haut des feuilles (les garder au frais pour parfumer une salade ou une soupe).
- Peler la branche de haut en bas à l'économe (en « mordant » sur la partie tranchée, côté feuilles).

TARTINE CROQUANTE DE CÉLERI-BRANCHE

