

N°50



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Milk-shake céleri-bacon

Recette extraite de l'ouvrage "Verrines" de José Maréchal
© Marabout. Photographies de Richard Bouthin.

NICOLAS

Préparation et cuisson : 25 min - 2h de réfrigération

Pour 6 à 8 verrines

1/4 de boule de céleri rave | 40 cl de lait | 6 tranches de bacon
3 pincées de sel | 2 pincées de poivre | 2 c. à soupe d'huile

Éplucher le céleri et le tailler en petits dés. Le mettre à cuire dans une casserole avec le lait, le sel, le poivre et deux tranches de bacon. Après cuisson, mixer le tout ; rectifier, si besoin est, la consistance et l'assaisonnement. Réserver au frais.

Tailler le reste de bacon en petits morceaux. Les faire griller avec l'huile, à feu moyen, dans une poêle antiadhésive. Déposer sur un papier absorbant.

Monter les verrines. Au moment de servir, verser le milk-shake bien froid dans vos verrines et décorer avec les morceaux de bacon grillés.

- Nez : de pamplemousse, minéral.
- Bouche : séducteur, frais, onctueux.



le conseil de votre caviste :

Alsace Pinot Gris
Baron de Hoën 2006

Et aussi :

Château Brondelle Cuvée Anaïs
2005 Graves blanc