



Dominique Dupuis

www.larmoireduhaut.com

RECETTE DE LA SEMAINE DU 14 MARS 2011

Millefeuille de céleri-rave et de courge musquée

Adaptation de : Les secrets des légumes de Jérôme Ferrer

Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon français haché
- 3 gousses d'ail hachées
- 250 ml (1 tasse) de lait d'amande
- OU **** crème Belsoy
- 2 c. à soupe de farine d'épeautre
- pincée de muscade
- 1 céleri-rave pelé et tranché finement
- ½ courge musquée (Butternut) pelée et tranchée finement
- sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)

1. Trancher les légumes en tranches fine à la mandoline ou au couteau
2. Dans un poêlon, chauffer l'huile et ajouter l'ail et les oignons
sauter l'ail et les oignons quelques minute
3. Faire une béchamel **OU ****ajouter la crème Belsoy
Béchamel :
Ajouter de la farine au mélange ail et oignons et remuer 1 à 2 minutes.
Verser le lait et avec un fouet, brasser vigoureusement sans arrêt
4. Ajouter la muscade, le sel et le poivre, retirer du feu et laisser infuser
(pour une sauce lisse, passer la béchamel au mélangeur)
5. Dans un plat à gratin, déposer le céleri-rave et la courge musquée en
couches successives. Saler et poivrer entre chaque couche
6. Verser le mélange crémeux sur le tout et cuire au four 45 minutes