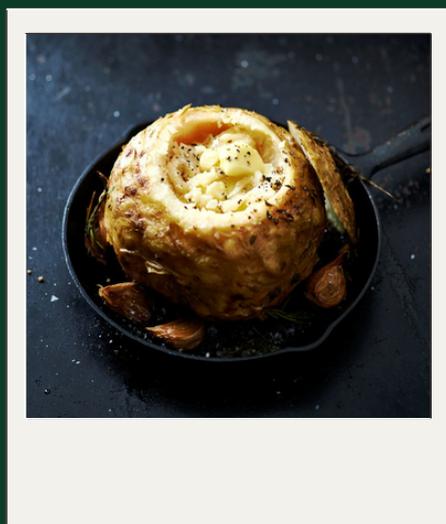


# CÉLERI-RAVE RÔTI AUX HERBES

Préparation : 15 min  
Cuisson : 2 h 30 min  
6 Personnes

## Ingrédients

- 1 Céleri-rave
- 4 brins de Romarin
- 4 brins de Thym
- 2 feuilles de Laurier
- 1 c. à soupe d'Huile d'olive
- 50 g de Beurre
- Sel et poivre du moulin



## Préparations

1 - Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Nettoyez soigneusement le céleri-rave en le grattant avec un petit couteau, rincez-le abondamment sous l'eau courante, puis séchez-le avec un linge.

2 - Déposez le céleri dans un plat tapissé d'une feuille de papier d'aluminium, nappez-le d'huile d'olive et ajoutez le romarin, le thym et le laurier. Salez et poivrez généreusement. Refermez le papier d'aluminium autour du céleri et enfournez pour 2 h 30.

3 - Sortez le céleri du four, déballez-le et décalottez le sommet. Prélevez une partie de la chair du centre avec une cuillère, puis écrasez-la en purée, avec une fourchette, tout en lui incorporant le beurre. Reversez dans le céleri et servez bien chaud.