

Flan de céleri à la ciboulette du jardin

Ingrédients :

*700 g de céleri-rave
3 œufs
30g de beurre
sel, poivre
1 bouquet de ciboulette*



Eplucher le céleri et le couper en morceaux, les mettre dans une casserole d'eau salée portée à ébullition. Faire cuire 10 mn à feu doux. Egoutter et réserver l'eau de cuisson. Passer le céleri à la moulinette, ajouter la ciboulette hachée.

Préchauffer le four à 200°C.

Battre les jaunes d'œufs, les ajouter au céleri et bien mélanger. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement.

Beurrer un plat à four, verser la préparation et bien égaliser la surface.

Mettre 2 cm d'eau froide dans la lèchefrites du four, y placer le plat et faire cuire 30 mn dans ce bain-marie.