






Les recettes du Château

Céleri branche braisé en « Osso Bucco »

Recette élaborée par le chef Armand Arnal - 1 étoile au guide Michelin
La Chassagnette 13200 Arles

 4 personnes	 - 2 céleris entiers	- 100 gr de chapelure
 Bouteille Apothicaire 50cl Béruguette	- 1 L de jus de carotte	- 2 gousses d'ail
	- 1 orange	- 4 os à moelle
 Préparation : 40 min	- 1 citron	- 5 cl d'huile d'olive
Cuisson : 20 min	- 1 branche de romarin	Béruguette
	- 100 gr d'olives noires	- Sel, poivre
€ € €	dénoyautées	



Les étapes

- Zester l'orange et le citron.
- Effeuille la branche de romarin, mélanger les feuilles avec les zestes et hacher le tout au couteau.
- Mélanger cette préparation à la chapelure. Réserver.
- Retailer vos céleris d'une longueur de 20 cm puis les tailler en 2 dans le sens de la longueur.
- Retirer les plus grosses branches et les rincer abondamment à l'eau froide.
- Dans une casserole d'eau bouillante préalablement salée plonger vos céleris pendant 8 minutes puis les mettre à égoutter.
- Mettre un filet d'huile d'olive Beruguette sur une plaque à rôtir puis mettre les branches de céleri et leur donner une légère coloration.
- Ajouter l'ail écrasé, le reste des olives et déglacer le tout au jus de carotte.
- Terminer la cuisson au four à 180° pendant une bonne dizaine de minutes en arrosant fréquemment vos céleris.
- Une fois le jus bien réduit, disposer la chapelure sur chaque morceau de céleri et laisser gentiment gratiner au four.

Dressage

- Servir dans un plat creux et faire remonter les céleris à la surface. Habiller avec du persil plat.



Astuce

L'assiette est aussi important que le plat, bois, ardoise ou encore métal, n'hésitez pas à innover.



Nous vous conseillons : Château d'Estoublon - Rouge 2010
Château d'Estoublon - Rosé AOP



Château
d'Estoublon
Miguel
BIVELLA