



Céleri-rave rôti au beurre et aux herbes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 céleri-rave
250 grammes de beurre (à température ambiante)
1 bouquet de sauge
1 bouquet de thym
1 bouquet de romarin
poivre
sel
1 citron
1 poignée de noisettes
1 pièce de parmesan

Méthode de préparation

- 1.** Lavez soigneusement le céleri-rave ; il ne doit pas rester de terre sur la peau. Séchez ensuite bien le légume.
- 2.** Placez le céleri-rave sur une grande feuille d'aluminium et badigeonnez-le de beurre sur toute la surface.
- 3.** Entourez et couvrez le tubercule d'herbes, salez et poivrez.
- 4.** Refermez la feuille d'aluminium et faites cuire le céleri-rave pendant $\pm$ 60 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Si le céleri-rave est très gros, laissez-le cuire un peu plus longtemps.
- 5.** Utilisez un bâtonnet en bois pour vérifier la cuisson.
- 6.** Déballez le céleri-rave et coupez-le en quartiers. Vous pouvez manger la peau.
- 7.** Garnissez de zeste de citron râpé, de noisettes grossièrement hachées et de parmesan fraîchement râpé.