

CROQUETTES DE CELERI



1 céleri rave
150g de poudre d'amande
1 c. à soupe de purée
d'amande
4 oeufs
100g parmesan râpé
150 g noisette entières
(pour la chapelure)
Piment (en fonction des
goûts)
Muscade, sel, poivre

Nettoyer le céleri rave et découper-le grossièrement en dés. Plonger les dés de céleri dans l'eau frémissante et les faire cuire pendant environ 10 minutes. Les dés doivent être fondants à coeur mais garder un peu de fermeté. Couper la cuisson en plongeant les dés dans l'eau froide. Bien les essorer et les mixer. On peut garder quelques morceaux. Dans un saladier, verser la purée de céleri rave. Ajouter 2 oeufs, la poudre et la purée d'amande et le parmesan râpé.

Assaisonner avec sel, poivre, muscade et piment (en fonction des goûts). Bien mélanger. La texture doit être ni trop sèche, ni trop collante. Rajouter si besoin un peu d'huile ou de la poudre d'amande.

Dans une assiette ou un plat, verser un peu de farine ou de poudre d'amande. Avec les mains, former une boule de pâte puis l'allonger pour avoir une forme de croquette. La déposer dans l'assiette et la rouler un peu dans la poudre d'amande pour figer la forme. Répéter l'opération jusqu'à finir l'intégralité de la pâte. Placer au réfrigérateur pendant environ 1h pour que les croquettes prennent bien.

Pendant ce temps, torréfier les noisettes. Préchauffer le four à 120°C et disposer les noisettes sur une plaque. Enfourner pendant 25 à 30 minutes environ. Retourner de temps en temps pour qu'elles ne brûlent pas. Elles sont torréfiées lorsqu'elles sont bien brunes et parfumées. Selon les goûts on peut garder ou retirer la peau des noisettes. Pour cela, il suffit de les frotter et de les souffler à l'air pour récupérer les noisettes à nu. Mixer les noisettes et veiller à garder des morceaux pour une chapelure gourmande et craquante. Réserver dans une assiette creuse.

Préchauffer le four à 180°C.

Battre les deux oeufs restants dans une deuxième assiette creuse. Puis récupérer les croquettes au frais. Au toucher elles doivent être fermes. Rouler les croquettes dans les oeufs battus puis dans la poudre de noisettes. Puis déposer sur une plaque allant au four, recouverte au préalable d'un papier cuisson.

Cuire pendant 15 à 20 minutes au four. Les croquettes doivent être joliment dorées.