

Croquette de céleri aux cacahuètes

- 480 g céleri rave
- 100 g beurre de cacahuète
- 2 œufs
- 85 g farine de blé T80
- 20 g beurre clarifié
- Curry, cumin
- Fleur de sel



Épluchez et coupez en morceaux le céleri. Faites-le cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit fondant. Puis mixez-le dans un grand robot. Ajoutez la farine, les œufs et le beurre de cacahuète. Mixez à nouveau pour obtenir une préparation homogène. Ajoutez le beurre fondu, les épices et le sel. Ne lésinez pas sur la quantité, car c'est ce qui va donner du goût.

Cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive ou du beurre, la préparation versée avec une cuillère à soupe. Une fois que celle-ci se décolle de la poêle, retournez là et ainsi de suite.

Il est possible de remplacer le beurre de cacahuète par de la purée de cajou avec du parmesan.