

AUMÔNIÈRES DE CÉLERI-RAVE

*400 g de céleri-rave
1 boîte de haricots blancs (400 g)
1 c. à c. de moutarde forte
2 c. à s. d'huile de soja
1 c. à s. de vinaigre au citron
sel-poivre
6 grandes feuilles de scarole*

Râper le céleri-rave finement. Le réserver. Hacher les haricots blancs avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, du sel et du poivre. Ajouter ensuite le céleri-rave et mixer à nouveau pour obtenir une pâte. Rectifier au besoin l'assaisonnement.

Chauffer un litre et demi d'eau dans une casserole et y faire blanchir une par une les feuilles de scarole pendant 2 à 3 minutes (le pédoncule de la feuille doit devenir tendre). Les égoutter sur un torchon.

Tasser les feuilles de scarole au fond de ramequins, tout en laissant déborder l'excédent de tous côtés. Remplir de farce au céleri, puis rabattre la feuille sur la farce.

Démouler les aumônières sur les assiettes de service, et servir en entrée par exemple, avec une salade de scarole et de chou-rouge parfumée à la muscade.