

Ebly aux petits pois et purée de céleri par Dalila Zambelli



Recette pour env. 10 portions

Ebly aux petits pois

600 g	Ebly
240 g	de petits pois
100 g	de beleaf Butter Alternative
1	oignon haché

- Faire revenir l'oignon et les petits pois dans le Butter Alternative et assaisonner.
- Cuire le Ebly dans de l'eau salée, égoutter et mélanger avec le reste du beurre Alternative et assaisonner.

Purée de céleri

250 g	de céleri-rave en petits dés
1	échalote hachée
100 g	de beleaf Butter Alternative
100 g	de beleaf Alternative à la Crème

- Cuire le céleri dans de l'eau salée.
- Faire revenir l'échalote et y ajouter le céleri.
- Ajouter l'Alternative à la Crème et réduire en purée.
- Ajouter le Butter Alternative et assaisonner.

Sauce aux poivrons

350 g	de poivron orange en petits dés
1	oignon haché
80 g	de beleaf Alternative à la Crème
25 g	d'aneth
50 g	de pousses de betterave rouge

- Faire revenir l'oignon et les poivrons dans le Butter Alternative.
- Ajouter l'Alternative à la Crème.
- Mélanger et assaisonner.

Présentation

- Utiliser deux cercles en métal de deux tailles différentes et placer le plus petit cercle dans le plus grand.
- Remplir le grand cercle au 2/3 avec le Ebly et répartir les petits pois par-dessus.
- Garnir avec des gouttes de purée de céleri.
- Placer la sauce aux poivrons dans le petit cercle, garnir avec les feuilles d'aneth et les pousses de betterave et servir.