Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Gratin céleri-rave poivré, châtaignes & béchamel aux Poivres du Monde

Gratin céleri-rave poivré : tranches fondantes de céleri-rave enlacées de châtaignes rôties, le tout nappé d’une béchamel onctueuse subtilement relevée par Sauces aux Poivres du Monde. La chair douce et légèrement sucrée du céleri-rave se tient bien en fines tranches et devient tendre sans s’effriter ; les châtaignes apportent des bouchées moelleuses et rustiques. La béchamel, riche mais légère, diffuse des notes fumées, végétales et boisées du mélange de poivres pour un gratin à la fois familial et racé. Idéal pour un dîner d’automne ou un repas du dimanche, servi avec une salade verte vinaigrée pour contraster la douceur et réveiller les arômes poivrés.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**50 min**	**moyen**

Ingrédients

- 1 céleri-rave moyen (≈1 kg)
- 250 g de châtaignes cuites (en bocal, sous-vide ou rôties)
- 1 oignon jaune moyen
- 40 g de beurre + 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 40 g de farine
- 500 ml de lait entier (ou végétal pour variante vegan)
- 80 g de Gruyère râpé (plus 20 g pour gratiner)
- 2 cuillères à café de Sauces aux Poivres du Monde
- 1 pincée de muscade râpée
- sel et poivre fin
- beurre pour le plat et quelques brins de persil plat pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauces aux Poivres du Monde

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Beurre un plat à gratin moyen.

Épluche le céleri-rave et tranche-le finement à la mandoline ou au couteau (3–4 mm). Pour une cuisson régulière, plonge les tranches 6–8 minutes dans de l'eau bouillante salée puis égoutte et sèche-les sur un torchon.

Émince l'oignon. Dans une poêle, fais fondre 1 cuillère à soupe d'huile et 20 g de beurre, fais revenir l'oignon à feu doux jusqu'à ce qu'il soit translucide (8 minutes). Réserve.

Prépare la béchamel: fais fondre 40 g de beurre dans une casserole, ajoute la farine et cuis 1 minute sans colorer. Verse le lait chaud en filet en fouettant pour éviter les grumeaux. Laisse épaissir sur feu doux pendant 4–5 minutes.

Incorpore 2 cuillères à café de Sauces aux Poivres du Monde dans la béchamel chaude, baisse le feu et laisse infuser 3–4 minutes en fouettant doucement pour que les arômes se diffusent. Assaisonne de sel et d'une pincée de muscade.

Ajoute 60 g de Gruyère râpé et mélange pour lier la sauce. Goûte et ajuste le poivre si nécessaire (le mélange est déjà aromatique: commence prudent).

Monte le gratin: dispose une couche de tranches de céleri, parseme d'oignon fondant et de châtaignes grossièrement concassées, nappe d'un peu de béchamel. Répète et termine par le reste de béchamel. Saupoudre les 20 g de Gruyère restants.

Enfourne 30–35 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la sauce bouillonne. Si tu veux une croûte bien dorée, passe 2–3 minutes sous le gril en surveillant.

Laisse reposer 5–10 minutes avant de servir pour que les couches se tiennent. Parsème de persil ciselé et sers chaud.

Le conseil des Épices Curieuses

Laisse infuser la préparation de poivres 3 à 5 minutes dans la béchamel chaude avant de servir pour développer les arômes. Pour des tranches parfaites, utilise une mandoline réglée finement. Si les tranches sont trop épaisses, prolonge leur par-cuisson 2–3 minutes.