

Comment cuisiner le céleri rave ?

I. Présentation

Vous reconnaissez cette boule blanche terreuse que l'on trouve sur les étals d'hiver ? Voici notre céleri !

L'histoire du céleri rave

Le **céleri-rave** (*Apium graveolens L. var. rapaceum (Mill.) Gaudin*) est une plante bisannuelle de la famille des Apiaceae, ou famille des carottes. Notre céleri de cuisine est le descendant direct d'une plante sauvage l'ache des marais (*Apium graveolens L.*) que l'on retrouve dans les zones humides d'Europe. Elle est connue en cuisine pour ses vertus aromatiques dès l'antiquité (Rome, Egypte).

Sa saveur fait d'elle une plante recommandée par Charlemagne dans son capitulaire de Villis qui liste les plantes potagères, aromatiques et médicinales pertinentes pour les jardins. Elle est d'abord cultivée en Italie, introduite en France à la renaissance mais ne prend vraiment place dans la cuisine française qu'au XIXe siècle.

Du côté des champs

Corrigeons deux petits raccourcis sur notre céleri rave :

1) Ce n'est pas la racine que l'on consomme mais la base de la tige, plus exactement le morceau dit « *hypocotyle* », qui forme une boule atteignant aisément de 800g à 1 kg. En dessous de la boule, on peut trouver un vaste ensemble de racines. Au dessus, on retrouve des tiges creuses avec des feuilles vertes colorées.

2) Le céleri branche ne sont pas les branches du rave. En fait, ce sont deux plantes différentes :

- le céleri rave est le *Apium graveolens var. dulce*
- le céleri branche est le *Apium graveolens var. rapaceum*

En pratique, pour cultiver le céleri rave, on sème sur le début de printemps (fin février- avril), on repique en godet puis ensuite on plante en champs sur mai-juin. Le céleri passe l'été au champ, sans apprécier le manque d'eau (c'est dû à son origine de plante aquatique), et la récolte débute à partir d'octobre. Il se conserve bien en cave, en paillis ou dans le sable, ce qui lui permet d'être disponible tout l'hiver.

Dans les magasins / Sur les étals

On retrouve du céleri rave sur les étals entre octobre et avril. Il se

présente sous forme d'une grosse boule blanche-terreuse, avec un poids autour d'1kg, et vendue le plus souvent entière.



Céleri rave

II. Comment le cuisiner ?

Comment l'utiliser ?

La préparation du céleri rave est relativement simple : bien le laver, retirer racine et haut de la tige, le peler et ensuite le découper à convenance.

Il peut se consommer cru, où dans ce cas il sera préférable de le râper ou de l'émincer finement.

Cuit, on peut le travailler entier (rôti au four, en papillote), ou découpé en cubes, en frites, en tranches, en lamelles, en risotto, etc ...

Dans quels plats ?

Le céleri rave peut se déguster autant en salé qu'en sucré.

Cru, il peut se déguster en salade, râpé, ou émincé, seul ou avec d'autres légumes, avec une bonne vinaigrette pour le relever ou la célèbre sauce rémoulade.

Cuit, il est intéressant rôti au four en tranches, en bâtonnets ou en cube, où le rôtissage lui donne une saveur caramel. Dans la même veine, on peut le poêler ou le faire sauté.

Il peut également s'intégrer dans des plats mijotés, de préférence avec d'autres légumes, comme par exemple les tajines, couscous, et autres.

Il peut également se transformer en purée, en l'associant avec des pommes de terre pour adoucir sa saveur. Cette purée peut être servie telle qu'elle ou présentée en gâteaux, en duchesses, en croquette.

Plus original, le céleri-rave peut se consommer en sucré. Il faut alors le faire rôtir /sauter et l'assaisonner de caramel pour bien relever sa saveur. L'associer avec de la pomme est une bonne idée pour renforcer la douceur. Un kebab pomme-céleri a même été tenté dans un épisode de Top-Chef !

Avec quoi les associer ?

Côté condiments, le céleri rave fonctionne bien avec différentes épices un peu pèchues comme le cumin, la cannelle ou le carvi . En salade, il s'associe bien avec les herbes du jardin (persil, ciboulette), les câpres et les cornichons. Cuit et chaud, il fonctionne très bien avec les herbes de Provence et le thym. Il est aussi bien condimenté par la moutarde et moutarde à l'ancienne.

Il se marie très bien avec les fruits secs, amandes et noisettes, et les fruit séchés (figues, abricots secs, raisins secs) qui amènent de la douceur voire une note de sucré « cassant » parfois la saveur trop forte du céleri.

Côté légumes, la carotte, les échalotes ou les oignons sont presque des incontournables des salades comme des accompagnements. Il fonctionne aussi avec la pomme de terre ou les céréales qui balancent sa saveur.

Les fruits lui conviennent bien comme la pomme ou la poire, en sucré comme en sucré salé.

Enfin, il s'associe bien avec les viandes pèchues comme le canard, le bœuf ou les gibiers, ou avec les poissons gras.

III. Les recettes du blog

Retrouvez toutes les recettes du blog pour vous inspirer :

- [Frites de céleri rave au cumin et au four](#)
- [Quinoa et céleri rave mijoté aux raisins secs](#)
- [Célerisotto \(risotto de céleri rave\) aux amandes](#)
- [Velouté de céleri rave, panais et amandes grillées](#)



© Au Fil du Thym

Quinoa et céleri rave mijoté



© Au Fil du Thym

Célerisotto aux amande ou risotto de céleri rave



Velouté céleri rave panais et amandes grillées

Sources du billet :

- [wikipédia : céleri rave](#)
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/C%C3%A9leri>