

Gâteau de céleri-rave

Proposé par Elle



6 PERSONNES

TRÈS FACILE

20 MIN.

+ 65 min. de cuisson

BON MARCHÉ



(5 VOTES)

©

INGRÉDIENTS

1 grosse boule de célerirave

2 cuillère(s) à soupe de **purée d'olives** noires nature

2 **oeufs**

2 cuillère(s) à soupe d'huile d'**olive**

50 g de **parmesan** finement et fraîchement râpé : parmigiano reggiano

1 gros bouquet de **persil** plat

sel, poivre

pour servir :

50 g d'**amandes** concassées

herbes de saison : **persil ciboulette** basilic...

2 cuillère(s) à soupe d'huile d'**olive** fruité noir fleur de sel

PRÉPARATION

- 1.** Pelez le céleri, coupez-le en gros cubes.
- 2.** Faites-le cuire à la vapeur 20 mn : il doit être très tendre.
- 3.** Mettez les morceaux de céleri dans le bol d'un robot avec les œufs, l'huile et le parmesan.
- 4.** Salez et poivrez, et mixez longuement.
- 5.** Allumez le four à 180 °C (th. 6).
- 6.** Rincez le persil et éliminez les grosses tiges.
- 7.** Ebouillantez les branches 30 secondes, rincez-les, égouttez-les.
- 8.** Étalez-les dans le fond d'un moule à cake antiadhésif de 28 cm de long.
- 9.** Ajoutez le tiers du mélange au céleri, puis étalez la moitié de la purée d'olive.
- 10.** Continuez dans ce sens avec le reste des ingrédients.
- 11.** Couvrez la préparation d'un papier sulfurisé et posez dans un grand plat.
- 12.** Versez de l'eau bouillante tout autour et glissez le tout au four.
- 13.** Laissez cuire 45 mn, jusqu'à ce que le gâteau soit pris : une lame de couteau plongée en son centre soit ressortir sèche.

- 14.** Préparez la garniture : faites dorer les amandes dans une poêle sèche.
- 15.** Rincez et essorez les herbes ; roulez-les dans l'huile et parsemez-les de fleur de sel.
- 16.** Laissez reposer le gâteau 10 mn environ puis démoulez-le et servez-le chaud, tiède ou froid.
- 17.** Accompagnez d'herbes et d'amandes.