



Céleri Branche Braisé en "Osso Bucco"

25/09/2012 à 10h36

Par [Armand Arnal](#)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 28 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 céleris entiers
- 1 l de jus de carotte
- 1 orange
- 1 citron
- 1 branche de romarin
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 100 g de chapelure (pain rassis ou biscottes en morceaux)
- 2 gousses d'ail
- 4 os à moelle (facultatif)
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

- Retirez à l'aide d'un économe les zestes d'orange et de citron ;
- Effeuiliez la branche de romarin, mélangez les feuilles avec les zestes et hachez le tout au couteau. Mélangez cette préparation à la chapelure. Réserver ;
- Retaillez vos céleris pour qu'ils mesurent 20 cm environ puis taillez-les en 2 dans le sens de la longueur. Retirez les plus grosses branches et rincez-les abondamment à l'eau froide ;
- Plongez vos céleris dans une casserole d'eau bouillante préalablement salée, pendant 8 minutes puis débarrassez-les et mettez-les à égoutter dans une passoire ;
- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle puis placez-y les branches de céleri pendant 3 minutes pour leur donner une légère coloration. Ajoutez l'ail écrasé, le reste des olives et déglacez le tout au jus de carotte ;
- Terminez la cuisson au four à 180°C pendant une bonne dizaine de minutes en arrosant fréquemment vos céleris. Une fois le jus bien réduit, disposez la chapelure sur chaque morceau de céleri et laissez gentiment gratiner au four pendant 10 minutes.