Bruno Viala

*Entrées froides aux légumes*

# Légumes à la grecque douce

| 55 min | 10 min | 20 min | 25 min | 441 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour 4 personnes

- 1 **Boule de céleri**
- 2 **Avocat**
- 4 **Carotte(s)**
- 0.5 botte(s) **Oignon(s) nouveau(x)**
- 1 litre(s) **Vin blanc**
- 1 **Pomme(s)**
- 2 c. à soupe **Raisins secs**
- 0.5 botte(s) **Persil plat**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Graines de coriandre**
- 1 **Cumin (en poudre)**
- 1 **Piment d'Espelette**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation des légumes

1. Couper la base des oignons nouveaux puis séparer les tiges du bulbe.
2. Couper les bulbes en quartiers, puis émincer les tiges. Réserver séparément.
3. Couper grossièrement le persil. Réserver avec les tiges d'oignons.
4. Couper la boule de céleri en deux et éplucher au couteau. Couper la chair en dés puis réserver dans un saladier.
5. Couper les fanes et éplucher les carottes à l'économe. Tailler ensuite en rondelles. Réserver.
6. Couper la pomme en quartier, ôter le cœur, puis tailler en petits dés. Réserver.
7. Ouvrir et dénoyauter les avocats. Retirer la peau, couper la chair en dés, réserver.

**Étape 2**

## Cuisson des légumes

1. Couvrir le fond d'une casserole d'huile d'olive, chauffer et faire revenir les oignons dans coloration. Saler, remuer.

2. Quand les oignons sont cuits, verser le vin blanc.
3. Ajouter le graines de coriandre et le raisins secs. Bien mélanger.
4. Dès que l'ébullition reprend, verser le céleri. Couvrir et laisser cuire 7 à 8 minutes.
5. Baisser ensuite le feu et débarrasser le céleri et les raisins secs à l'aide d'une écumoire.
6. Mettre les carottes dans le bouillon, couvrir et cuire deux minutes.
7. Ajouter ensuite l'avocat, mélanger à la cuillère en bois puis débarrasser avec le céleri.
8. Mélanger les légumes dans le saladier, ajouter les dés de pommes, le mélange de persil et d'oignon, et assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Bien mélanger entre chaque.

**Étape 3**

## Dressage

1. Dresser les légumes dans des bols sur un plat de service.