

Entrées chaudes au fromage
Epoisses, céleri rave et miel


1h11

TEMPS TOTAL

1h10

PRÉPARATION

1 min

CUISSON

0

REPOS

266

CALORIES

Étape 1

Préparation du céleri-rave

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Mettre le gros sel dans un saladier puis verser la farine et l'eau.
- 3 Mélanger le tout à la main jusqu'à formation d'une boule de pâte.
- 4 Enrouler le céleri-rave de pâte et le déposer sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 5 Enfourner pendant 1 heure.
- 6 Le sortir ensuite du four et les laisser refroidir sur une grille.
- 7 Casser la croûte de sel quand le céleri-rave est bien froid et le sortir.
- 8 Prélever de fins copeaux de céleri à l'aide d'un économe et réserver.

Étape 2

Préparation de l'époisses

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Couper l'époisses en autant de parts que de convives à

 Ingrédients
 pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
 fondu d'époisses**
1 Epoisses
 4 c. à café **Miel liquide**
**Ingrédients pour le
 céleri en croûte de sel**
1 Céleri-Rave
1 Gros sel
1 Farine
1 Eau
**Ingrédients pour la
 garniture**
1 Graines de sarrasin
1 Pousse(s) de moutarde

l'aide d'un couteau d'office puis les déposer dans les assiettes de service.

- 3 Enfournier les assiettes pendant 1 minute.
- 4 Sortir ensuite les assiettes et réserver au chaud.

Étape 3

Dressage

- 1 Faire un trait de miel sur chaque assiette puis parsemer de graines de sarrasin.
- 2 Dresser les fines tranches de céleri-rave et décorer avec des pousses de moutarde puis servir.