



## Fromages époisses, céleri, curry



**20 min** 10 min 10 min 0 253

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le plat

120 g **Epoisses**  
1 **Pomme(s)**  
240 g **Céleri-Rave**  
60 g **Beurre doux**  
20 g **Curry**

### Étape 1

#### Préparation du céleri

- 1 Découper le céleri en quartiers et les peler à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Parer les quartiers pour obtenir de belles tranches.
- 3 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu doux.
- 4 Dès que le beurre commence à fondre, ajouter le curry.
- 5 Quand le beurre commence à mousser, augmenter la puissance du feu et ajouter les quartiers de céleri.
- 6 Enrober les quartiers de beurre au curry à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Ajouter un peu d'eau dans la casserole et laisser cuire pendant 10 minutes.
- 8 Une fois que la sauce est bien nappante, retirer les céleri du feu.

### Étape 2

#### Préparation de la pomme et de l'époisse

- 1 Couper la pomme en rondelles à l'aide d'une mandoline.
- 2 Sans mandoline : découper un morceau de la pomme pour créer une assise, puis couper la pomme en fines

lamelles.

- 3 Découper l'époisses en quartier à l'aide d'un couteau éminceur.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Dresser l'époisses sur une assiette puis la passer au chalumeau sur la croûte.
- 2 Ajouter les morceaux de céleri et la sauce au curry dans l'assiette.
- 3 Disposer les lamelles de pommes dans l'assiette et servir.