

Les traiter exactement comme les « Carottes glacées » ; dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

**Flan aux Carottes.** — Ce flan se sert soit comme Légume, soit comme Entremets.

Foncer un cercle à flan avec de la pâte feuilletée ; le garnir avec une purée de carottes légèrement sucrée. Recouvrir cette purée de tranches de carottes taillées en demi-lunes ; cuites selon le procédé indiqué pour les carottes glacées, mais tenues bien entières. Cuire comme un flan ordinaire.

**NOTA.** — On peut aussi garnir ce flan avec des carottes nouvelles cuites à la Vichy et additionnées d'une quantité égale de riz, cuit au bouillon pendant 18 minutes.

### CÉLERI EN BRANCHES ET CÉLERI-RAVE

Les céleris pour braiser doivent être sans filandres, blancs, et bien tendres.

Les couper de façon à leur laisser seulement 20 centimètres de longueur depuis la base ; retirer les branches vertes du tour, parer la racine ; les laver ; les blanchir pendant un quart d'heure et les rafraîchir.

Les braiser ensuite selon le procédé ordinaire. — Lorsqu'ils sont cuits, diviser chaque pied en deux morceaux ; replier chaque partie en deux pour les dresser.

#### *Préparations diverses du céleri en branches.*

Les formules indiquées pour les cardons sont applicables au céleri en branches en suivant les mêmes procédés. En se reportant à ces formules, on pourra donc l'appréter :

AU PARMESAN — SAUCE MORNAY — A LA MILANAISE.

Avec sauces : DEMI-GLACE — MOELLE — CRÈME — FINES HERBES — ITALIENNE — HOLLANDAISE — AU JUS, etc.

---

**Céleri-Rave à l'Italienne.** — Peler fortement le céleri ; le diviser en tranches d'un centimètre et demi d'épaisseur ; parer correctement ces tranches. Les cuire aux trois quarts à l'eau légèrement salée ; égoutter à fond ; les ajouter dans une sauce Italienne et compléter leur cuisson doucement dans cette sauce.

Dresser en timbale et saupoudrer de persil haché.

**Céleri-Rave au jus.** — Préparer le céleri comme ci-dessus ; finir de le cuire dans un jus de veau lié. — Dresser en timbale et servir tel quel.

**Purée de Céleri en branches.** — Emincer les céleris, les blanchir et les étuyer jusqu'à cuisson complète avec un peu de consommé très gras.

Les égoutter aussitôt cuits ; les passer au tamis en y joignant le fonds de cuisson bien dégraissé ; lier la purée avec environ un quart de purée de pommes de terre, bien blanche, tenue un peu ferme ; chauffer ; beurrer au dernier moment et dresser en timbale.

**Purée de Céleri-Rave.** — Peler les céleris ; les couper en tranches et les cuire à l'eau salée. Egoutter et passer au tamis ; en y ajoutant le