



STOEMP DE CÉLÉRI-RAVE AU JAMBON SERRANO

Avec du fromage frais aux fines herbes et de la ciboulette



VARAS ROSÉ

Le jambon serrano intégré dans le stoemp de céleri-rave s'accorde parfaitement avec le Varas Rosé, originaire d'Espagne : ample, fruité et fondant, il développe des notes de framboises et de groseilles.



Céleri-rave ✨



Pommes de terre Frieslander



Jambon serrano ✨



Ciboulette fraîche ✨



Fromage frais aux fines herbes ✨

Total : 25-30 min.

Quick & Easy

Facile

Calorie-focus

À manger dans les 5 jours

Sans gluten

Le stoemp est un plat paysant populaire, imaginé pour tenir au corps contre le froid. Traditionnellement, c'est une purée à base de pommes de terre et d'autres légumes. Aujourd'hui, vous allez y incorporer du fromage frais aux fines herbes pour plus de fondant et de goût. Au lieu du lard qui l'accompagne généralement, nous avons choisi un jambon serrano à griller au four.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Grande casserole avec couvercle, plaque recouverte de papier sulfurisé et presse-purée.

Recette de **stoemp de céleri-rave au jambon serrano** : c'est parti !



1 DÉCOUPER

Préchauffez le four à 200 degrés. Portez 500 ml d'eau par personne à ébullition dans la casserole. Épluchez le **céleri-rave** et pesez-en 200 g par personne. Taillez-le ensuite en gros morceaux de 2 cm ★. Épluchez les **pommes de terre** (Frislander) et découpez-les également en morceaux de 2 cm.



2 CUIRE À L'EAU

Ajoutez le **céleri-rave** et une pincée de sel à la casserole, puis faites cuire 3 minutes. Ajoutez les **pommes de terre** et faites cuire 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que les **pommes de terre** et le **céleri-rave** soient cuits. Ensuite, égouttez et réservez sans couvercle



3 CUIRE LE JAMBON SERRANO

Pendant ce temps, détachez les tranches de **jambon serrano** et disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé ★★. Enfouissez 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le **jambon** soit croustillant. Pendant ce temps, ciselez la **ciboulette** fraîche.



4 PRÉPARER LE STOEMP

Écrasez le **céleri-rave**, les **pommes de terre** et le **fromage frais aux fines herbes** en purée épaisse à l'aide du presse-purée pour Ajouter le beurre, la moutarde et éventuellement un filet de lait pour plus d'onctuosité.



5 ASSAISONNER

Assaisonnez le stoemp avec la majeure partie de la **ciboulette**, du sel et du poivre. Ajoutez plus de moutarde si vous le souhaitez.



6 SERVIR

Servez le stoemp de céleri-rave sur les assiettes et cassez le **jambon serrano** croustillant par dessus. Garnissez de **ciboulette**.

★★ CONSEIL

Laissez le jambon serrano au réfrigérateur jusqu'à son utilisation. Froid, il colle moins et vous pourrez donc séparer les tranches plus facilement.

★ CONSEIL

Si l'on sait comment s'y prendre, la découpe du céleri-rave n'a rien de fastidieux. Découpez d'abord un morceau du dessous, puis taillez ou épluchez le céleri-rave. Coupez le légume en deux et déposez-le sur la planche, face coupée vers le bas. À présent, taillez-le en tranches, puis en morceaux.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Céleri-rave (g) 9) *	200	400	600	800	1000	1200
Pommes de terre Frieslander (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Jambon serrano (g) *	40	80	120	160	200	240
Ciboulette fraîche (brins) 23) *	7	14	21	28	35	42
Fromage frais aux fines herbes (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Beurre* (cs)	½	1	1 ½	2	2 ½	3
Moutarde* (cc)	1	2	3	4	5	6
Lait*	Un filet					
Poivre et sel*	Selon le goût					

* À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2736 / 654	452 / 108
Lipides total (g)	26	4
Dont saturés (g)	14,6	2,4
Glucides (g)	69	11
Dont sucres (g)	4,4	0,7
Fibres (g)	16	3
Protéines (g)	27	4
Sel (g)	3,6	0,6

ALLERGÈNES

7) Lait/lactose 9) Céleri

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Nous aimerions beaucoup savoir ce que vous pensez de HelloFresh. N'hésitez pas à nous appeler, à nous écrire ou à nous contacter via les réseaux sociaux.



www.hellofresh.nl
www.hellofresh.be
SEMAINE 49 | 2017

CONSEIL

Si vous surveillez votre apport calorique, limitez-vous à la moitié du fromage frais aux fines herbes.