

## Trempelette de céleri-rave rôti



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4 portions (environ 1  $\frac{1}{3}$  tasse / 425 ml)

### Ingrédients

1 petit ou  $\frac{1}{2}$  gros céleri-rave (environ 350 g)  
2 c. à soupe (30 ml) d'huile de tournesol  
 $\frac{1}{4}$  c. à thé (1 ml) de sel  
1 gousse d'ail écrasée  
1 c. à soupe (15 ml) d'huile de caméline torréfiée (ou régulière si vous n'avez pas la torréfiée)  
2 c. à soupe (30 ml) de verjus  
 $\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) de yogourt nature épais  
 $\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) de mayonnaise  
 $\frac{1}{4}$  c. à thé (1 ml) de piment Gorria moulu  
Garniture (facultatif): une pincée de sumac et des graines de caméline, natures ou torréfiées

### Préparation

1. Préchauffer le four à 230°C (450°F).
2. Peler le céleri-rave, puis le couper en deux. Déposer les morceaux dans un morceau de papier d'aluminium et ajouter l'huile de tournesol et le sel. Fermer le papier d'aluminium

# CARIBOU

- en papillote et cuire au four environ 1 heure. Il devrait être tendre et rôti sur les côtés.  
Laisser tiédir.
3. Dans un robot culinaire, mélanger les morceaux de céleri-rave tiédis (avec leur jus/huile de cuisson), l'ail, l'huile de caméline torréfiée, le verjus, le yogourt, la mayonnaise et le piment. Mixer jusqu'à obtenir une texture presque lisse, dont l'apparence rappelle celle du houmous. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
  4. Verser la trempette dans un bol et décorer avec un filet d'huile, du sumac et des graines de caméline. Servir tiède ou froide.

## Une petite variante:

- Si votre armoire à épices locales est bien garnie, peut-être y avez-vous du carvi sauvage? Ajouter ½ c. à thé (2,5 ml) de carvi sauvage moulu à l'étape 3 donne une belle personnalité à cette trempette 100% locale!