

Biftecks au céleri-rave

Eplucher un beau céleri-rave puis le couper en tranches qu'on divisera en deux, Faire cuire ces tranches, pendant 10 minutes, dans de l'eau bouillante salée; les égoutter et les essuyer. Passer ces demi-tranches dans de la farine, puis dans un œuf battu et dans de la chapelure. Laisser durcir pendant une heure si possible et faire frire à la friture chaude.

Faire sauter les biftecks à la poêle, dans du beurre, puis les servir avec le céleri frit en garniture. Déglacer la cuisson avec un peu de vin blanc sec et une cuillerée de porto ou de madère. Y ajouter une cuillerée de purée de tomates (ou des tranches de tomates sautées à l'huile).

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.