



## Céleri rave *Monarch*

**Boule volumineuse à la chair blanche, ronde et lisse. Variété à gros rendement, de bonne conservation dans le sol.**



Semer en pépinière bien exposée à 1 cm de profondeur. Plomber avec le dos du râteau. Levée en 20/25 jours. Repiquer une première fois en sol riche. Arracher et repiquer une deuxième fois en coupant l'extrémité de la racine à 40 cm en tous sens.



Maintenir le sol frais par des arrosages réguliers et fréquents et par un paillage.



A rentrer avant les gelées et à stocker en cave ou en silo.



**ASTUCE** Association favorable céleri rave/betterave/pois ou haricot.



### Fondant au céleri rave et feta (pour 6 à 8 fondants)

150 g de céleri-rave, 2 œufs, 100 g de feta, 60 g de farine, 30 g de beurre, 1 pincée de levure chimique, noix de muscade, sel et poivre.

Éplucher le céleri-rave et le couper en cubes réguliers (important pour une cuisson homogène). Faire bouillir les cubes de céleri dans de l'eau salée une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Faire fondre le beurre. Mixer le céleri pour obtenir une purée puis ajouter dans le bol du mixeur les autres ingrédients, en dehors de la feta. Mixer pour obtenir une pâte homogène. Couper la feta en 8 gros cubes. Verser la moitié de la pâte dans des mini-moules à muffins en silicone. Déposer un cube de feta au centre. Verser le reste de la pâte par dessus. Enfourner et faire cuire 20 minutes environ. Laisser refroidir avant de démouler. Ces fondants peuvent se déguster froids ou chauds. (Entrée)

Semences à usage familial, contrôlées sur échantillon de référence jusqu'à la date limite de vente indiquée. Une bonne conservation doit être assurée par le revendeur. Craint la chaleur et l'humidité.

Sème la vie®  
www.semela vie.com

EMB. 007723



3 262810 234199

Poids Net

Lot

Fin

0g35 1093 2016