

Salade de choux-fleurs, céleri-rave et carotte rôtis, pommes caramélisées, tomme des Galets

Recette pour 12 tapas

Description

Une salade relevée au vinaigre de cidre, aux saveurs de légumes rôtis et pommes caramélisées. Le tout servit sur une délicieuse sauce Mornay à la Tomme des Galets.

L'astuce du chef

La sauce Mornay est un grand classique de la cuisine française, elle est un dérivé de la sauce Béchamel. La différence, c'est que vous ne trouverez pas de fromage dans la béchamel.

Ne cessez jamais de fouetter tout mélange qui contient un roux et du lait. Cela accroche très facilement au fond de votre casserole.

Ingrédients

Salade

- 0.50 Unité(s) Chou-fleur
- 1 Unité(s) Céleri-rave
- 6 Unité(s) Carotte nantaise
- 2 Unité(s) Pomme golden

Sauce Mornay

- 300 Ml Lait
- 15 Gr Beurre
- 15 Gr Farine
- 100 Gr Tomme des Galets
- 1 Pincée(s) Noix de muscade

Vinaigrette

- 30 Ml Vinaigre de cidre
- 4 Branche(s) Persil
- 60 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **450 F°**

Mise en place

Taillez le chou-fleur en petit fleurons, les carottes en rondelles, le céleri-rave en bâtonnets et les pommes en petits quartiers.

Râpez le fromage.

Hachez le persil. Mélangez tout les ingrédients de la vinaigrette

Salade

Mélangez dans un bol tout les légumes et les pommes de la salade avec un filet d'huile végétale.

Versez ensuite sur une plaque à four, faites cuire 30-35 minutes au four.

Laissez le tout refroidir, puis rassembler le tout dans un bol avant d'ajouter la vinaigrette. Mélangez délicatement, assaisonnez en sel et poivre si nécessaire.

Sauce Mornay

Dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez-y la farine, bien fouetter tout au long du processus, faites en sorte que le mélange ne colore pas. Une fois bien homogène, vous obtiendrez un roux blanc.

Ajoutez le lait froid d'un seul coup sur le roux blanc, fouettez à nouveau continuellement, assurez-vous d'une bonne ébullition puis ajouter la muscade, salez et poivrer.

Laissez cuire 3 minutes, toujours en remuant, avant d'ajouter le fromage, ne cessez jamais de fouetter.

Montage

Déposez la sauce Mornay au fond de vos assiettes et placez la salade de légumes sur le dessus.

Finalisez avec un tour de moulin à poivre et une pincée de fleur de sel.

Bon appétit!