

Poêlée de choux-raves, poireaux et ail frais gratinée à la fêta, au paprika et au persil



“ Une recette redécouverte en farfouillant sur l’ancien blog. L’ail frais (aillet) est beaucoup plus doux que l’ail. Les tiges sont irrésistiblement comestibles. Un peu comme l’ail des ours, en saison, j’en mets dans tous mes plats!”

Les Ingrédients :

(Pour 4 personnes) :

- 2 [poireaux](#)
- 2 [choux-raves](#)
- 8 gousses ou tige + 4 gousses d’[ail frais \(aillet\)](#)
- 20 feuilles de [céleri-branche](#) (facultatif)
- 150 à 200 g de fêta de brebis
- 4 c. à café de chapelure
- [Persil](#) frais
- Huile d’olive
- Paprika
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez les choux-raves que vous couperez en fines tranches puis en fines lamelles. Rincez les poireaux et les feuilles de céleri-branche, hachez-les finement.



Pour l’aillet, récupérez les gousses et conservez la tige en prenant soin d’enlever la première couche de feuille abîmée tel un poireau. Hachez le tout.

Faites dorer les poireaux, l’ail frais, les choux raves et les feuilles de céleri dans un filet d’huile d’olive pendant 5 à 7 minutes. Assaisonnez.

Répartissez le mélange dans 4 grands ramequins. Répartissez la fêta émiettée puis la chapelure. Assaisonnez, saupoudrez de paprika et de persil frais haché. Enfournez à 210°C dans le milieu du four le temps que la fêta commence à dorer.

Arrosez d’un fin filet d’huile d’olive avant de servir tiède.

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez les feuilles de [céleri-branche](#) par des lamelles de [céleri-rave](#).
- Remplacez les 8 gousses d’[ail frais \(aillet\)](#) par 2 gousses d’[ail](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/poelee-de-choux-raves-poireaux-et-ail-frais-gratinee-a-la-feta-paprika-et-persil>

