FICHE INGRÉDIENT

Céleri

Allergène

Généralités

Nature, sous forme de graines (épices) ou de sel

Utilisation

Trois variétés de céleri sont cultivées : le céleri rave (var. rapaceum), le céleri branche (var. dulce) et le céleri à couper (var. secalinum).
Le céleri est consommé :

- comme légume , cru ou cuit dans des salades de crudités (céleri rémoulade) , des soupes, pots au feu, couscous, purée ou en sauce blanche en gratin
- comme condiment pour relever des sauces
- en tant qu'épice, sous forme de graines, pour les fruits de mer et le poisson ainsi que dans des recettes de ratatouille, de chou ou d'autres légumes

Les graines peuvent être marinées dans l'eau de vie (vodka notamment) et entrer dans la composition de liqueurs.
Le sel de céleri est un condiment classique du jus de tomate mais est aussi un aliment masqué dans des cocktails, sauces ou mélanges d'épices.

Observations

Le céleri peut être responsable d'allergies alimentaires se manifestant après consommation du végétal cru ou cuit.
Les réactions croisées sont possibles avec les autres membres de la famille de apiacées : carotte, anis, fenouil, aneth, persil, cumin.
Dans cette famille c'est le céleri qui occasionne les allergies les plus fréquentes et les plus sévères.

Cette fiche d'information et d'aide ne constitue pas une prescription et ne saurait en aucun cas engager la responsabilité d'Eassafe et de ses auteurs. Toute décision concernant une éventuelle éviction nécessite un avis médical.

eassafe
Votre référence allergies et intolérances

Copyright © Eassafe