**Céleri à la béchamel avec boulettes**

***Pour les boulettes* :**

**750 g de viande hachée mélangée
2 œufs
50 g de chapelure
sel et poivre
bouillon de légumes
beurre**

***Céleri et sauce :***

**céleri blanc
beurre
farine fluide
crème culinaire
bouillon de légumes
muscade
moutarde
sel et poivre**

Mélangez la viande hachée avec 2 jaunes d'œuf et environ 50 g de chapelure. Formez à la main des boulettes de la taille d'une balle de golf. Laissez les boulettes reposer au réfrigérateur, couvertes, pendant une demi-heure. Cela permettra d'obtenir une meilleure liaison.

Portez à ébullition le bouillon de légumes. Maintenez-le ensuite près du point d’ébullition. Pochez les boulettes de viande jusqu'à ce qu'elles flottent à la surface. Laissez-les égoutter et évaporer brièvement. Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés dans une poêle avec du beurre pétillant.

Sauce béchamel. Préparez un roux composé à parts égales de beurre et de farine liquide. Laissez reposer un moment. Versez la crème culinaire et le bouillon de légumes une louche à la fois jusqu'à obtenir une sauce béchamel épaisse mais onctueuse et homogène.

Assaisonnez avec de la muscade râpée, une cuillère à soupe de moutarde, du sel et du poivre. Mélangez bien et laissez mijoter la sauce jusqu'à ce que l'assaisonnement ait fait son travail.