

Céleri branche - Potée

Avec PDT, courgette et pointe d'ail



Céleri et anneaux d'encornet

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 40 min



4 à 5 branches
en dés de 5 cm



2 à 3 PDT
en dés



1 courgette
en dés



1 ail ciselé



1 càs de thym



4 à 6 càs
H. d'olive

Préparation

1. Eplucher la gousse d'ail, la déliter en petits morceaux. Réserver.
2. Tailler les branches de céleris en longueur de 5 cm environ. Les faire tremper.
3. Eplucher 3 PDT et les tailler en dés moyens. Les faire tremper à part, pour enlever l'amidon.
4. (Je vous laisse apprécier le nombre de PDT par rapport au céleri)
5. Eplucher la courgette, 1 raie sur 2, et la tailler en dés moyens. La faire tremper.
6. Bien égoutter le tout au bout de 30 min.
7. Mettre 4 càs d'huile d'olive dans une grande poêle, faire chauffer.
8. Mettre les légumes et chauffer à couvert 30 min, feu moyen. Remuer de temps en temps.
9. Au bout de 30 min, rajouter l'ail et le thym, remuer, couvrir.
10. Laisser cuire 10 min de plus, à feu moyen. Saler et poivrer suivant goût. Servir chaud.

* * * 12 août 2023 * * *