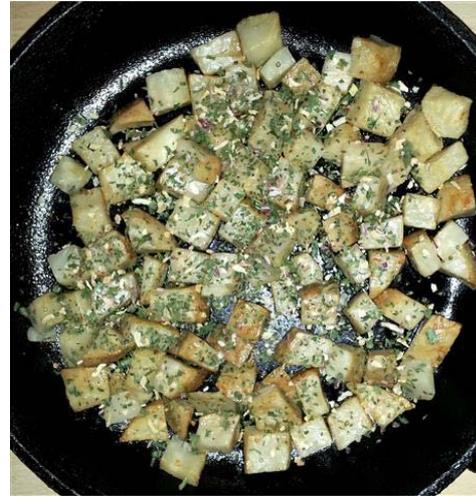


# Céleri rave sauté



Le céleri en dés, égouttage



Le service, poêlé puis ail et persil

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min



1 céleri rave



1 ail



1 persil



2 càs H. d'olive



Poivre & sel

## Préparation

1. Eplucher l'ail et le réduire en petits dés. Réserver.
2. Eplucher le céleri, le laver, le couper en gros dés de 2 cm environ.
3. Faire bouillir une casserole d'eau, avec un cube de volaille.
4. Plonger les dés de céleri, les cuire entre 10 à 12 min.
5. Vérifier leur tendresse au couteau pointu puis bien les égoutter.
6. Mettre 2 càs d'huile d'olive dans une poêle, faire chauffer.
7. Faire sauter les dés de céleri pour les dorer, compter environ 10 min.
8. Poivrer suivant goût, pas de sel, le cube en a trop.
9. Au service, parsemer l'ail, remuer, puis garnir avec le persil, servir chaud.

\* \* \* 24 février 2022 \* \* \*