

CELERI RAVE SAUTE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 30 minutes
4 personnes	1 casserole, 1 poêle

Ingredients :

1 céleri rave
sel, poivre
ail
persil
2 cuillères à soupe huile

Préparation :

- 1 - Laver et couper en dés le céleri.
- 2 - Faire bouillir une casserole d'eau salée. Y plonger les dés de céleri.
- 3 - Cuire jusqu'à ce qu'ils soient «al dente». Les égoutter et éponger avec du papier absorbant.
- 4 - Les faire revenir ensuite dans une poêle avec l'ail et le persil ciselé (comme des pommes de terre sautées !).