

CELERIS RAVE Panés

Ingrédients

1 boule de céleri rave
150 g de chapelure
50 g de parmesan
1 cc de paprika
Sel, poivre
1 œuf
100 g de farine
Huile



Préparation

Eplucher et couper le céleri en tranches d'une épaisseur d'1 cm.

Cuire le céleri à la vapeur pour qu'il soit tendre mais qu'il se tienne.
Eponger les céleris au sopalin.

Dans 3 assiettes disposer :

- farine
- œuf battu
- mélange de chapelure parmesan, paprika, sel, poivre.

Tremper vos morceaux de céleri respectivement dans la farine, l'œuf battu puis la chapelure.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les céleris jusqu'à ce qu'ils obtiennent une belle couleur.

Déguster bien chaud !

Source : Mes envies et délices