

Poêlée de CELERI RAVE - Pommes

Ingrédients :

- +/- 500g de Céleri rave
- 2 pommes
- 1 grosse gousse d'ail
- huile d'olive, sel, poivre



Pour 4 personnes

Préparation :

Eplucher et couper la boule de céleri et les pommes en fines lamelles de, idéalement avec une mandoline ou un robot.

Faire revenir le céleri dans une grande poêle / wok avec ail, poivre, sel ; dans suffisamment d'huile d'olive pour que ça n'accroche pas. Faire cuire d'abord à feu vif puis plus doucement. 5 minutes avant la fin de la cuisson ajouter les lamelles de pomme sans couvrir.

Servir accompagné d'une purée et d'une viande. Bonne dégustation !

Source : Marmiton

Source :