

## Poêlée de jeunes carottes et céleri branche

### Ingrédients (6 personnes) :

- une douzaine de carottes fanes
- 1 botte de céleri branche
- 1 botte de ciboulette
- 10c Huile d'olive
- 25 cl eau
- sel

### Préparation

Eplucher les carottes et les émincer finement. Effeuille le céleri et conserver les feuilles. A l'aide d'un couteau, retirer les fils des branches, puis émincer le céleri en fines lamelles. Émincer finement la ciboulette ainsi que les feuilles de céleri.

Dans un wok ou dans une poêle chaude, mettre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajouter les carottes. Saler et mélanger, puis ajouter le céleri et saler à nouveau. Ajouter de l'eau jusqu'à mi-hauteur des légumes, puis cuire à

couvert jusqu'à complète évaporation. Mettre alors la ciboulette et les feuilles de céleri.

Dresser en assiettes creuses et décorer de bâtons de ciboulette.

