

Atelier offert par votre magasin

# Céleri toasté à la poêle



4 personnes



45 min



## Ingrédients

- 1 céleri rave
- 3 C à S d'huile d'olive
- 1 échalote
- Sel, poivre
- Herbes aromatiques ou épices au choix

## Préparation

- ✓ Eplucher le céleri
- ✓ Couper des tranches ou rondelles d'1/2 cm d'épaisseur
- ✓ Dans un saladier, mélanger le céleri et les ingrédients d'assaisonnement
- ✓ Faire chauffer la poêle avec de l'huile
- ✓ Saisir bien 10 min de chaque côté
- ✓ A servir dans un plat avec un peu de salade et une sauce aux herbes à dipper

## Remarques



- ❖ Possibilité de le faire au four : répartir sur une lèche-frite huilée à 180 ° pendant 30 min