



Recette

Céleri grillé à la salsa verde

Le délicieux bulbe à la méditerranéenne

20 Min.

Temps de préparation



90 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

CÉLERI

2 céleris-raves **De saison**

SALSA VERDE

1 gousse d'ail, finement coupée **De saison**

2 bouquets d'herbes mélangées, persil, basilic, coriandre, menthe, finement coupés

2 à 3 cs d'huile de colza ou d'huile d'olive

1 citron bio, zeste râpé, tout le jus

1 cs de sauce soja

4 cm de gingembre, finement haché

2 filets d'anchois, finement hachés

1 piment rouge, finement haché

Voici comment faire

1 de 2

CÉLERI

Mettre le céleri sur une plaque habillée de papier sulfurisé et faire cuire pendant env. 1,5 heure au milieu du four préchauffé à 220° C. Sortir du four, laisser refroidir et éplucher. Couper ensuite en fines tranches.

2 de 2

SALSA VERDE

Mélanger l'huile avec les ingrédients restants et laisser brièvement reposer. Dresser les tranches de céleri sur les assiettes et verser la salsa dessus.

CONSEIL

Pour faire un plat végane, il suffit de renoncer aux filets d'anchois.