

Céleri et noix poêlés au cumin (« Etonnants légumes » / Thierry Thorens, Actes Sud, 2001)

Ingrédients :

600 g de céleri pomme
huile d'arachide
beurre
200 g de cerneaux de noix
1 pincée de cumin
thym, persil, sel, poivre

Préparation :

Emincer le céleri en tranches fines. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'arachide, puis le beurre, ajouter le céleri et laisser cuire à feu doux afin d'obtenir une légère coloration.

Assaisonner de sel, de poivre, d'une pincée de cumin et de thym frais. Aux trois quarts de la cuisson, ajouter les noix. Pour finir, parsemer de persil haché et enlever, si nécessaire, l'excédent de matière grasse avant de servir.