

## **Beignets de céleri (« Etonnants légumes » / Thierry Thorens, Actes Sud, 2001)**

### **Ingrédients :**

400 g de céleri pomme

80 g de farine

3 oeufs

4 gousses d'ail en purée ou pressées

huile d'arachide

sel, poivre

### **Préparation :**

Râper le céleri, le mélanger à la farine, aux oeufs et à l'ail jusqu'à ce que l'ensemble soit bien lié. Saler et poivrer.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'arachide, puis y placer, à l'aide d'une cuillère à soupe, des portions de pâte.

Faire blondir les beignets sur les deux faces, puis les égoutter sur un linge avant de servir.