

Céleri Amandine (pour 4 personnes) :

Ingrédients :

750 g de céleri-pomme pelé
2 dl de bouillon de légumes
2 échalotes hachées
1 gousse d'ail pressée
30 g d'amandes effilées
sel, poivre

Préparation :

Peler et laver le céleri. Le couper en bâtonnets de 5 cm de long. Cuire les bâtonnets 5 minutes à la vapeur, puis les mettre dans une casserole avec les échalotes, l'ail et le bouillon. Cuire 20 minutes jusqu'à évaporation du liquide. Pendant ce temps, faire dorer les amandes effilées. Mettre les bâtonnets de céleri dans un plat et déposer les amandes effilées dessus. Servir avec du persil haché. Une recette excellente avec de la volaille.