

# CÉLERI SAUTÉ



## Ingredients:



15 MINUTES



30 MINUTES



4 PERSONNES

- 1 céleri rave
- Persil
- Ail
- 2 càs d'huile
- Sel, poivre



## Préparation :

1. Lavez et coupez en dès le céleri.
2. Faites bouillir une casserole d'eau salée. Plongez-y les dès de céleri.
3. Faites cuire le céleri jusqu'à ce qu'ils soient "al dente". Égouttez-les.
4. Faites-le revenir ensuite dans une poêle avec l'ail et le persil (comme des pommes de terre sautées !). C'est prêt!