





LES  
JARDINS  
DU  
GIESSEN



# CÉLERI BRANCHE

## **POMMES DE TERRE AU CÉLERI BRANCHE**

Ingrédients (pour 2 personnes) : 1 pied de céleri branche  
4 ou 5 belles pommes de terre  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
sel

Lavez le céleri branche, épluchez-le (bien enlevez les fils) et coupez-le en tous petits dés.

Epluchez les pommes de terre (de préférence une espèce qui se tient bien) et coupez-les également en petits dés.

Prendre une sauteuse avec couvercle, et qui n'attache pas de préférence, versez l'huile, y faire revenir les légumes.

Dès que cela grésille, ralentir mais pas trop, pour que ça continue de rissoler légèrement.

Salez et mouillez avec un peu d'eau, 1 cuillère à soupe environ, couvrir et laissez cuire 1/2 heure.

## **Recette**

## **SALADE DE CÉLERI BRANCHE**

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- céleri branche
- 1 pomme coupée en petits dés et légèrement citronnée (pour éviter l'oxydation)
- 150 g de comté coupé en petits dés
- Des cerneaux de noix, un peu de poivre
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Lavez et bien séchez le céleri. Enlevez les fils et coupez le céleri en tronçons. Mettez le céleri, les morceaux de pommes et les cerneaux de noix dans un saladier. Préparez la vinaigrette. Versez le tout dans le saladier. Remuez. C'est prêt !



LES  
JARDINS  
DU  
GIESSEN



# CÉLERI BRANCHE



Recette



Recette