

Salade de céleri-branche au citron

Salade de céleri-branche au citron

400 gr de céleri, 3 cs d'huile d'olive, 1cc de jus de citron, sel aromatisé

400 gr de céleri, 3 cs d'huile d'olive, 1cc de jus de citron, sel aromatisé

Coupez les côtes de céleri en tronçons. Faites les cuire doucement à l'étouffée ou à la vapeur. Préparez la sauce en émulsionnant l'huile et le jus du citron, salez. Piquez un morceau de céleri pour savoir s'il est cuit, ajoutez les morceaux chauds dans la sauce, remuez soigneusement. Servez tiède.