

Sauté de céleri-rave

- 2 càs de beurre
- 1 càs d'huile d'olive extra vierge
- 1 céleri-rave, pelé et coupé en cubes
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 tasse d'eau ou de bouillon
- 1 càc de thym haché
- 1 càc de romarin haché
- Sel et poivre
- 1 càs de persil haché, facultatif



Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajouter l'huile et mélanger. Ajouter la racine de céleri et cuire, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la racine de céleri soit dorée dans les taches, 5 à 6 minutes.

Ajouter l'ail et cuire en remuant jusqu'à ce que ce soit parfumé et que l'ail commence à dorer. Ajouter de l'eau et couvrir immédiatement avec le couvercle. Cuire le céleri-rave, couvert, jusqu'à tendreté, environ 5 minutes.

Retirer le couvercle et saupoudrer de thym, de sel de romarin et de poivre. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la racine de céleri soit tendre et que l'eau soit complètement évaporée, environ 2 minutes. Retirer du feu et incorporer le persil.