

SALADE CROQUANTE CÉLERI RAVE & POMME

100G de céleri rave
1 pomme
1/2 citron vert
Quelques raisins secs
Quelques amandes effilées
1 c. à soupe de crème végétale
1 c. à café de moutarde
Persil



Éplucher le céleri rave. Couper 100 g du céleri en bâtonnets très fins. Couper la pomme en bâtonnets de même taille. Mettre ces 2 ingrédients dans un petit bol pour l'entrée. Faire revenir les amandes à la poêle quelques minutes. Ajouter les raisins et secs et les amandes. Faire une sauce avec le jus d'un 1/2 citron vert, la crème et la moutarde. Ajouter du persil ciselé et quelques zestes de citron vert.

VELOUTÉ DE CÉLERI RAVE AU LAIT COCO

200 g de céleri rave
100 g de pommes de terre
20 cl de lait coco
Quelques graines : noisettes, cajou, amandes grillées.
Sel & poivre (ou 5 baies)



Éplucher le céleri et les pommes de terre. Faire cuire le céleri rave et les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant 30 minutes environ. Une fois cuits, les mixer avec du lait coco. Ajuster le lait coco selon la consistance souhaitée. Servir et ajouter les graines grillées, du sel et des 5 baies.

