



Écrasé De Céleri

Kereviz Ezmesi



3 céleris moyen
3 gousses d'ail
1,5 soupe de mayonnaise
5 de pétrin de poivre marinée
½ citron
1 cuillère à café de sel

- # Épluchez les céleris puis coupez en gros. Faites bouillir ou faites cuire dans la vapeur jusqu'à qu'il ramollit.
- # Prenez dans un bol pendant qu'il est chaud. Rajoutez du sel et du jus de citron. Écrasez pour faire de la purée. Laissez refroidir.
- # Écrasez l'ail pendant ce temps puis hachez le poivre mariné.
- # Rajoutez de la mayonnaise dans le céleri refroidi, puis rajoutez de l'ail et du pétrin.
- # Prenez dans une assiette.

N-B; Il ne faut pas rajouter de la mayonnaise pendant qu le céleri est chaud. Sinon l'huile que contient la mayonnaise apparaît.