



## Salade De Céleri Aux Carottes

Havuçlu Kereviz Salatası



7 céleris moyen  
7 carottes mince  
1 oignon  
1 citron  
1 tasse d'huile d'olive  
1 cube de sucre  
1 cuillère à café de sel  
1 tasse d'eau  
½ bouquet de persil

- # Faites cuire un oignon coupé finement avec la moitié de l'huile d'olive, dans une cocotte-minute.
- # Pressez la moitié du citron. Mettez dans un bol creux puis rajoutez beaucoup d'eau.
- # Jetez les céleris dans l'eau au citron pour qu'elles noircissent pas.
- # Creusez le milieu des céleris de façon à ce qu'une poignée puisse rentrer.
- # Enfoncez les carottes épluchés puis coupez les parties qui dépassent.
- # Placez les céleris sur les oignons qui sont en train de cuire. Jetez les parties coupés des carottes et les morceaux de céleri en trop dedans.
- # Rajoutez le jus de citron qui reste, du sucre, du sel et de l'eau. Fermez la cocotte-minute.
- # Faites cuire à haute température, puis quand l'aiguille sort, baissez la température puis laissez cuire encore 7 minutes.
- # Laissez refroidir dans la cocotte-minute. Faites des tranches d'un doigt d'épaisseur.
- # Placez les tranches de céleri dans une assiette. Décorez avec des morceaux de carottes. Versez l'huile d'olive qui reste. Saupoudrez du persil.

N-B; Vous pouvez préparer une soupe ou du riz avec l'eau aux oignons qui reste.