



Céleri au Coing

Ayvalı Kereviz



- 4 céleri moyenne
- 2 coings moyens
- 2 carottes
- 1 oignon haché finement
- 3 gousses d'ail
- 1 tasse à thé d'huile d'olive
- 1 morceau de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (pour la sauce)
- 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à café de sel
- 4 girofles

- # Épluchez les céleris, coupez en rond et laissez attendre dans le jus de citron farinée.
- # Épluchez les coings, séparez en deux verticalement, puis coupez comme les céleris avec 1 doigt de largeur.
- # Mettez les coings et les céleris mélangé dans une casserole peu profonde.
- # Rajoutez dessus, les oignons coupés en morceaux, les gousses d'ails coupés en quelque morceaux, les carottes coupés en rond et des girofles.
- # Fouettez dans un petit bol, du jus de citron, de la farine et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et versez tout au-dessus.
- # Rajoutez du sel, 1 verre d'eau, 1 tasse à thé d'huile d'olive puis fermez le couvercle.
- # Laissez cuire dans une température moyenne jusqu'à que les céleris deviennent molle.
- # Laissez refroidir le plat dans la casserole, puis servez froid ou tiède.

N-B: Les céleris ne sont pas aimés en raison de l'odeur mais le coing change l'odeur du céleri.