



Salade aux Céleris

Kereviz Salatası



2 céleris moyens
3 cuillères à café d'huile d'olive
1 jus de citron
1 cuillère à café de sel
3-4 branches de persil

- # Épluchez les céleris, puis coupez avec un doigt de largeur en forme de cercle.
- # Mettez dans une casserole, de l'eau salée. Mettez dans une température moyenne les céleris.
- # Laissez bouillir les céleris jusqu'au ramollissement.
- # Quand les céleris sont mou, retirez de la casserole et filtrez.
- # Installez les céleris dans une assiette.
- # Rajoutez la sauce composé d'huile, de citron et de sel, sur les céleris.
- # Laissez reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.
- # Mettez des feuilles de persil sur la salade avant de servir.

N-B : Le céleri est un légume généralement non-aimé. Faire une salade de cette façon, peut faire aimer le céleri.