

Céleri-rave aux fruits secs et à la coriandre

Le tout en BIO

*Recette proposée par David Farat, chef,
ancien élève de l'École Supérieure de Cuisine Française Grégoire Ferrandi*

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES:

*1 céleri-rave
30g d'abricots secs
15g de raisins golden secs
1 botte de coriandre fraîche
10cl d'huile d'olive.
1 louche de bouillon (sinon eau)*

RECETTE:

Eplucher le céleri-rave au couteau. Couper ensuite celui-ci en petit cubes réguliers. Attention, il a tendance à noircir. Opérer rapidement ou le citronner légèrement

Dans une marmite, faire chauffer un fond d'huile d'olive et ajouter le céleri. Ajouter une louche de bouillon (d'eau à défaut)

Cuire doucement à couvert en ajoutant à mi-cuisson les abricots coupés en lanière et les raisins.

Vérifier la cuisson et l'assaisonnement avant de dresser dans un plat et d'ajouter quelques feuilles de coriandre fraîche.

Bon appétit

Plat BIO

Agence
BIO