



Riz aux deux céleris

Ingrédients

2 tasses de céleri vert coupé en dés
2 tasses de céleri-rave coupé en dés
1 oignon jaune coupé en dés
1 tasse d'amandes grillées
1 ½ tasse de riz à grains longs
3 tasses de bouillon de poulet
¼ tasse de beurre
Sel et poivre

Préparation

- Dans un chaudron, fondre à moitié du beurre
- Ajouter le céleri-vert, le céleri-rave et l'oignon
- Couvrir 5 min et faire cuire les céleris doucement
- Ajouter le bouillon de poulet
- Porter à ébullition
- Ajouter le riz et les amandes
- Repartir le feu et dès que ça boue fermer tout et couvrir
- Attendre environ 20 minutes
- Saler & poivrer
- Ajouter le reste du beurre
- Mélangez et servez

Bon appétit



Salade de céleri rave

Ingrédients

- 2 tasses de céleri-rave râpé
- ½ piment rouge coupé en dés
- ½ tasse de persil frais
- ¼ tasse d'huile
- ¼ tasse de vinaigre blanc
- 2 cuil. à soupe de moutarde de Dijon
- Sel & poivre

Préparation

- Dans un bol, mélanger ensemble l'huile, le vinaigre, la moutarde
- Ajouter le céleri-rave, le piment et le persil
- Saler, poivrer et mélanger
- Laisser reposer au réfrigérateur quelques minutes
- Servir

Bon appétit !



Frites de panais au four

Ingrédients

Panais
Huile d'olive
Paprika
Miel
Sel et poivre

Mayonnaise au cari

1 tasse de mayonnaise
½ cuil. à thé de ciboulette séchée
½ cuil. à thé de cari
2 cuil. à soupe de persil frais
Sel et poivre

Préparation

- Couper les panais en bâtonnets comme des frites
- Dans un grand bol, déposer l'huile, le paprika, le miel, sel et poivre et mélanger
- Ajouter les bâtonnets de panais
- Mélanger à nouveau
- Verser sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin
- Mettre au four à 350 F° durant environ 15-30 minutes
- Pour la mayonnaise, mélanger tous les ingrédients ensemble et servir avec les frites

Bon appétit !



Gratin de légumes racines

Ingrédients

Panais
Patates douces
Patates ordinaires
Céleri-rave
Navet
Carottes
4 tasses de lait
2 tasses de crème
2 tasses de fromage suisse râpé
Beurre
1 oignon

Préparation

- Trancher tous les légumes en tranches très minces
- Superposer dans un plat en alternant les couleurs, le fromage, le beurre
- Saler et poivrer
- Mélanger le lait et la crème
- Verser sur les légumes
- Couvrir d'une feuille de papier aluminium
- Cuire au four 350 F° durant 1 heure environ
- À mi-cuisson retirer la feuille d'aluminium pour bien faire rôtir le dessus

Bon appétit !



Salade de chou rouge et de betterave

Ingrédients

4 tasses de chou rouge émincé
2 tasses de julienne de betterave
1 oignon rouge émincé
Graines et noix mélangées
Canneberges séchées
Huile
Vinaigre
Moutarde de Dijon
Miel
Sel et poivre

Préparation

- Dans un bol mélanger l'huile, le vinaigre, la moutarde, le miel
- Ajouter le reste des ingrédients
- Saler et poivrer
- Mélanger
- Garder au réfrigérateur

Bon appétit !