CÉLERI RÔTI AUX 7 SAVEURS

Plats et accompagnements



6 personnes | 5 min | 0,4€ / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à dessert de Les Sept saveurs **(Réf : 240)**
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 1 Céleri rave

PRÉPARATION

1. Faire préchauffer votre four à 180°C
2. Bien nettoyer votre céleri. Retirer les yeux et points marrons
3. Couper le céleri en deux
4. Mélanger 2 cuillères à café de 7 Saveurs,a vec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
5. Disposer votre cléeri dans un plat de cuisson pour four et enduire votre céleri de ce mélange
6. Rajouter le contenu d'un verre d'eau dans le plat
7. Faire cuire 1h à 180°C en arrosant régulièrement le céleri du jus. Si besoin , rajouter un peu d'eau
8. Pour déguster, bien enduire le céleri de jus. Le couper en tranche plus ou moins fines, selon votre envie