



Recette

Houmous de céleri-rave

Une recette pour préparer le céleri d'une manière aussi spéciale que simple

15 Min.

Temps de préparation



105 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

HOUMOUS DE CÉLERI

- 1 céleri-rave, env. 250 g **De saison**
- 1 boîte de pois chiche, rincés, égouttés, env. 120 g
- 2 cs de tahina
- 1 citron bio, un peu de zeste râpé, 2 cs de jus
- 5 cs d'huile de colza
- 1 cc de sel
- 1 cc de cumin, pilé dans le mortier
- 4 pains plats, grillés
- 1/2 bouquet de persil, finement coupé

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION

Faire cuire le céleri pendant env. 90 minutes au milieu du four préchauffé à 220° C jusqu'à ce qu'il soit tendre à l'intérieur et noir à l'extérieur. Sortir et laisser refroidir. Éplucher et couper en morceaux. Réduire finement en purée les pois chiches avec tous les ingrédients jusque et avec le cumin. Servir avec les pains plats et saupoudrer de persil.