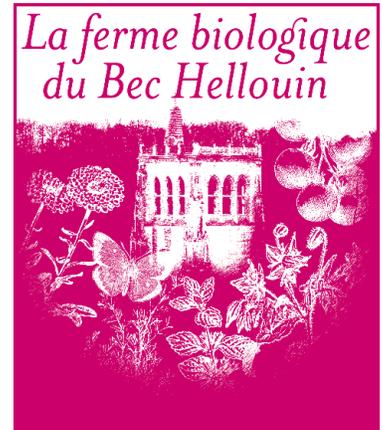


# Panier de légumes du 07 Janvier



## A cuisiner :

### Céleris rôti à l'ail et au yaourt

#### Ingrédients :

- 8 à 10 céleris rave
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 têtes d'ails
- 1 poireau
- 1 yaourt
- des herbes fraîches type persil ou cerfeuil (généreusement)
- sel, poivre
- 

Préchauffez le four à 180-190°C (thermostat 6-7).

Lavé et brossé les céleris

Dans un plat à gratin, mélanger les céleris coupés en 2 ou 3 avec l'huile d'olive.

Emincé le poireau finement, puis le plongé 2 minutes dans l'eau bouillante salée.

Refroidir aussitôt en lavant le poireau après cuisson.

Ajoutez les têtes d'ails entières et faites cuire 40 minutes en retournant les légumes de temps en temps.

En fin de cuisson, coupez les têtes d'ails en deux dans le sens horizontal pour extraire la pulpe et la mélanger avec le céleri, les herbes hachées, le poireau et le yaourt.

Salez et poivrez et servir immédiatement.

.

Bon appétit !