

QUE FAIRE AVEC...

... 500 g de **Céleri rave** ?



Tarte au céleri rave

- ✿ Peler, couper et faire cuire le céleri-rave (eau ou vapeur, 30 min). Puis l'écraser en purée.
- ✿ Dans un saladier, mélanger 150 g de fromage de chèvre frais, une cuillère à soupe de crème fraîche et 3 œufs. Ajouter la purée de céleri-rave. Saler.
- ✿ Préparer une pâte à tarte à l'huile d'olive et aux graines de pavot en mélangeant : 250 g de farine, 1 cuillère à café de sel fin, 6 cl d'huile d'olive, 12 cl d'eau tiède et 1 à 2 cuillères à café de graines de pavot. L'étaler sur un moule à tarte.
- ✿ Répartir sur la surface une cuillère à soupe de pâte d'anchois et verser par-dessus la purée de céleri-rave.
- ✿ Enfourner à 200°C pendant 30 min.

Autre variante possible avec fromage bleu, yaourt et cerneaux de noix concassés.

* * *