

Mijoter de céleri rave à la saucisse

Liste des courses :

Un gros céleri rave ou 2 petits, 600gr de saucisse de poulet ou de veau, 800gr de tomates concassées, une carotte, un oignon, huile d'olive, ail, sel, poivre, thym, laurier, origan

Marche à suivre

Hachez l'oignon et l'ail, coupez la carotte en cube.

Faites revenir sans coloration : l'oignon et les cubes de carotte dans un peu l'huile d'olive.

Ajoutez l'ail haché et les tomates pelées, du thym, du laurier, de l'origan.

Laissez mijoter 45 minutes et mixez.

Nettoyez le céleri et le coupez en cubes de 1 cm, ensuite faites le blanchir

à la vapeur ou à l'eau bouillante si vous avez peur que le goût soit trop fort. Il doit rester

Légèrement croquant.

Rôtissez les saucisses à la poêle et coupez-les en tronçons.

Dans une grande casserole terminez la cuisson du céleri et des saucisses dans la sauce tomate.

Servez avec du riz, du quinoa ou de la purée.