



# CÉLERI RAVE RÔTI À L'AIL

## INGRÉDIENTS

- 1 gros céleri rave pelé
- 3 c-à-s d'huile d'olive
- 1 tête d'ail
- 5 branches de persil plat
- 1 yaourt nature
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

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

Dans un plat à gratin, mélanger le céleri coupé en cubes de 3 cm avec l'huile d'olive.

Ajoutez la tête d'ail entière et faites cuire 1h en retournant les légumes de temps en temps.

En fin de cuisson, coupez la tête d'ail en deux dans le sens horizontal pour extraire la pulpe et la mélanger avec le céleri, le persil et le yaourt.

Salez et poivrez et servir immédiatement

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**

**TEMPS DE CUISSON : 1H15MN**

**TEMPS TOTAL : 1H30MN**