

## Céleri rave rôti à l'ail



4 PERS.



1H15

Difficulté



### Ingredients

3 c-à-s d'huile

1 gros céleri rave pelé

1 tête d'ail

5 branches de persil

1 yaourt nature

sel - poivre

1- Préchauffez le four à 180 190° thermostat 7

2- dans un plat à gratin, mélangez le céleri coupé en cubes d'environ 3 cm de côté avec l'huile d'olive.

3- Ajoutez la tête d'ail entière et faites cuire une heure en retournant les légumes de temps en temps.

4- En fin de cuisson coupez la tête d'ail en deux pour extraire la pulpe et la mélanger avec le céleri.

5- Ajoutez le persil et le yaourt salez poivrez et servez immédiatement.

