



Recette

Stir fry au céleri-branche

Un plat croquant, épicé et tonifiant.

15 Min.

Temps de préparation



15 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

- 2 gousses d'ail, en rondelles
- 1 peperoncino rouge, en lamelles
- 40g de noix de cajou, hachées grossièrement
- 2cs d'huile de colza
- 600g de céleri-branche, en lamelles, effeuillé
- 1cs d'huile de sésame
- 0,5 dl de sauce de soja

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION Faire revenir l'ail, le peperoncino et les noix de cajou pendant 1 à 2 minutes dans l'huile chaude. Ajouter le céleri-branche et faire revenir pendant 2 à 4 minutes en remuant. Ajouter l'huile de sésame et la sauce de soja et laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes. Servir.