

Céleri à l'antiboise

Une délicieuse crudité de céleri en branches aux anchois

Pour 4 personnes

- ❖ 1 cœur de céleri en branche
- ❖ 12 filet d'anchois à l'huile
- ❖ 2 cuillère à soupe d'huile
- ❖ 1/2 cuillère à soupe de vinaigre
- ❖ Poivre

Nettoyer le céleri, puis coupez-le en lamelles dans le sens de la longueur.

Otez les arêtes des filets d'anchois. Passez-les à la moulinette. Ajoutez l'huile, le vinaigre et le poivre.

Nappez le céleri avec cette sauce.