**Céleri rave au miel**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* ½ céleri rave
* 1 cuillère à soupe d’huile de tournesol ou 4 huiles
* 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin ou vinaigre blanc
* 1 cuillère à soupe de miel
* ½ cuillère à café de sel
* Poivre
* Persil haché

**Réalisation :**

Laver, l’éplucher et tailler le céleri en dés.

Verser l’huile dans une casserole, mettre sur feu pas trop fort et ajouter les dés de céleri.

Saler et poivrer.

Couvrir et cuire 5 à 10 min environ en remuant de temps en temps.

Ajouter le vinaigre et le miel. Mélanger et cuire de nouveau 5 min en remuant toujours.

Parsemer de persil haché. Déguster.

 A déguster avec des pommes de terre, du riz pilaf aux champignons, une purée de pois cassés.