

# PÂVÉS DE CÉLERI-RAVE RÔTIS AUX HERBES



**Ingrédients pour 4 pers. :**

- 🌿 1 céleri-rave
- 🌿 30 g d'huile d'olive
- 🌿 20 g d'herbes de Provence
- 🌿 1 c. à café de sel
- 🌿 1 c. à café de poivre

1

Préchauffer le four à 200°C

2

Laver le céleri-rave sous l'eau claire, puis le découper en tranches un peu épaisses en gardant la peau. Elle se détachera plus facilement après la cuisson. Étaler les tranches sur une plaque recouverte de papier cuisson.

3

Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, les herbes de Provence, le sel et le poivre. Badigeonner les tranches de céleri à l'aide d'un pinceau.

4

Enfourner 30 minutes jusqu'à ce que les tranches soient bien fondantes.

***Partagez-nous votre résultat par mail ou sur les réseaux !***



Commandez vos  
légumes bio juste ici



[www.loiseliere.com](http://www.loiseliere.com)  
[contact@loiseliere.com](mailto:contact@loiseliere.com)

