

## Cèleris au curry

Ingrédients :

- Une boîte de conserve de cèleris « Epireuil »
- Crème liquide ou épaisse selon vos préférences ;
- Curry ;
- Oignons ;
- Sel, poivre ;

Préparation :

1. Coupez l'oignon et faites le revenir à la poêle.
2. Egouttez les cèleris et coupez-les en morceaux et ajoutez aux oignons.
3. Ajoutez la crème, le curry, le sel et le poivre.

Vous pouvez le servir en accompagnement d'une viande.

## Cèleris au curry

Ingrédients :

- Une boîte de conserve de cèleris « Epireuil »
- Crème liquide ou épaisse selon vos préférences ;
- Curry ;
- Oignons ;
- Sel, poivre ;

Préparation :

4. Coupez l'oignon et faites le revenir à la poêle.
5. Egouttez les cèleris et coupez-les en morceaux et ajoutez aux oignons.
6. Ajoutez la crème, le curry, le sel et le poivre.

Vous pouvez le servir en accompagnement d'une viande.