

Four vapeur – Four combiné vapeur – Four vapeur micro-ondes  
Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 6 min

## Carbonara végétale de céleri-rave à l'ail noir

Pour 6 personnes



### Panier de courses

1 pièce de céleri-rave  
100 ml de crème liquide  
20 g d'ail noir en pâte  
1 barquette de pensée  
Sel / Poivre

### Matériel

1 plat perforé

### Déroulé de la recette

Eplucher le céleri-rave.

Avec un économiseur de rasoir ou une mandoline, tailler les tagliatelles de céleri : faire des bandes de 1 cm de large sur 15 cm de long.

Mettre les tagliatelles dans un plat perforé et cuire à la vapeur 100°C / 6 min – ou Programme automatique Céleri / Céleri-rave.

En fin de cuisson, lier à la crème tiédie, rectifier l'assaisonnement et mettre un trait d'ail noir dans l'assiette, décorer d'une fleur.