

# Frites de céleri-rave au citron

*Le tout en BIO*

*Recette proposée par Véronique Bourfe-Rivière,  
coach en nutrition*

## **INGREDIENTS:**

*2 citrons  
1 cs de curcuma  
2 cs d'huile d'olive  
1 beau céleri rave*

## **RECETTE :**

*Presser le jus des citron, y délayer le curcuma, mélanger avec l'huile d'olive.*

*Eplucher le céleri rave, le tailler en bâtonnets, les arroser du jus de citron et laisser mariner idéalement une heure.*

*Cuire à la vapeur ou au four, environ 20 minutes.*

*Servir avec une viande blanche, un poisson...*

*Bon appétit*

**Plat BIO**

Agence  
**BIO**