

Grains de céleri à l'orange et nigelle

- 1/4 de céleri rave
- le jus de 2 oranges
- de la fleur de sel au cumin (ou du sel et un peu de cumin), poivre
- graines de nigelle
- 1 gousse d'ail



--> Détailler le céleri en tout petits cubes. Hacher la gousse d'ail, faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les grains de céleri, faire cuire 2 min.

Ajouter le jus d'orange, assaisonner avec le sel et le poivre, baisser le feu au minimum, couvrir et laisser cuire 15mn.

Retirer le couvercle, ajouter 1 cuillère à soupe de crème fraîche, laisser cuire 5mn.

Servir et parsemer de graines de nigelle (ou les incorporer à la préparation juste avant de servir)

Bon appétit !!

