

Sauté de carottes et de cèleri aux olives

Ingrédients

- 400g de carottes
- 1/2 cèleri-branches
- 1 oignon
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 70g d'olives vertes
- 70 g d'olives noires
- 1 c à soupe de persil haché

Préparation

- Pelez les carottes, coupez les en rondelles.
 - Epluchez le cèleri au couteau économe pour éliminer les fils, puis coupez les branches en petits tronçons.
 - Pelez et hachez l'oignon
 - Faites chauffer l'huile dans la cocotte et faites étuver l'oignon pendant 5 minutes.
 - Ajoutez les légumes et mélangez.
 - Versez 1,5 litre d'eau et couvrez.
- Faites cuire 25 minutes à feu doux.
- Ajoutez alors le sel le poivre et les olives et poursuivez la cuisson encore 10 minutes.
 - Lorsque les légumes sont cuits égouttez les versez dans le plat de service .Parsemez de persil haché.