

*Accompagnements*

# Julienne de légumes au carvi



|                            |                            |                        |                      |                         |
|----------------------------|----------------------------|------------------------|----------------------|-------------------------|
| <b>35 min</b>              | <b>20 min</b>              | <b>15 min</b>          | <b>0</b>             | <b>125</b>              |
| <small>TEMPS TOTAL</small> | <small>PRÉPARATION</small> | <small>CUISSON</small> | <small>REPOS</small> | <small>CALORIES</small> |

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la julienne de légumes

800 g **Céleri-Rave**  
 3 **Carotte(s)**  
 2 cl **Huile d'olive**  
 2 cl **Vermouth blanc**  
 2 c. à café **Carvi en  
poudre**  
 1 **Sel**

### Étape 1

Préparation de la julienne de légumes

- 1 Avec un économiseur, éplucher les carottes. Couper les extrémités avec un couteau d'office. Réserver.
- 2 Éplucher le céleri avec un couteau éminceur et le couper en deux. Réserver.
- 3 Avec une mandoline tailler une julienne de céleri. Réserver dans un saladier.
- 4 Puis réaliser la même opération avec les carottes. Réserver dans un saladier également.
- 5 Mettre une casserole sur feu vif avec un filet d'huile d'olive. Lorsqu'elle est chaude, verser la julienne de céleri et de carotte. Mélanger avec une spatule.
- 6 Ajouter le carvi et mélanger. Lorsque les légumes sont cuits mais encore croquants, verser le vermouth. Mélanger et ôter la casserole du feu.