Céleri rave sauce citron

Ingrédients :

2 céleri rave
3 carottes moyennes
1 verre d'eau
1 cc de sel
1 cc de sucre
1 pincée de poivre

Ingrédients de la sauce :

¼ verre de jus de citron
1/3 de verre d'huile
1 cs de persil haché
Sel,
Poivre
1 cs de sucre

Préparation du céleri-rave:

Eplucher les céleri rave et couper en rondelles.
Eplucher les carottes et les couper en petits cubes.
Placer les légumes dans une casserole, ajouter, eau, sel, sucre et poivre.
Amener à ébullition.
Réduire la flamme, couvrir et cuire à feu doux une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
Transférer dans un bol.

Préparation sauce

Dans un bol, battre le jus de citron avec l'huile, verser un demi verre d'eau de cuisson de céleri et continuer à battre.
Ajouter le sel, le sucre le poivre et éventuellement du jus de citron.
Arroser les légumes encore chauds pour qu'ils absorbent le gout et laisser refroidir.