

Le taboulé de céleri

1 boule de céleri-rave

2 citrons

5cl d'huile d'olive

1 bouquet de persil plat

Sel, poivre

2 pommes à chair ferme.

Coupez le céleri épluché en petits morceaux.

Mixer-les jusqu'à obtenir un hachis moyen ressemblant à la semoule de blé (gros grains)

Mélangez avec l'huile et le jus des citrons.

Ajouter le persil haché grossièrement et les pommes coupées en petits dés.

Réservez au frais au moins pendant une heure.