

## Céleri-rave rôti à l'ail



**Pour 4 personnes**

 15 minutes

 60 minutes

**Facile**

**INGRÉDIENTS**

1 gros céleri-rave pelé

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 tête d'ail

5 branches de persil plat

1 yaourt nature

Sel, poivre

- 1** - Préchauffer le four à 180-190°C (thermostat 6-7).
- 2** - Dans un plat à gratin, mélanger le céleri coupé en cubes de 3 cm avec l'huile d'olive.
- 3** - Ajouter la tête d'ail entière et faire cuire 1 heure en retournant les légumes de temps en temps.
- 4** - En fin de cuisson, couper la tête d'ail en deux dans le sens horizontal pour extraire la pulpe et la mélanger avec le céleri, le persil et le yaourt.
- 5** - Saler, poivrer et servir immédiatement.

