

Branches de céleri au Cantal jeune mariné



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Ingrédients

1 botte de céleri blanche
200 g de [fromage Cantal](#) jeune
6 cuillères à soupe d'huile de pépin de raisin
1 cuillère à café de graines de coriandre concassées
Sel et poivre



Préparation

Branches de céleri au Cantal jeune mariné aux graines de coriandre concassées et huile de pépin de raisin

Lavez, épluchez et coupez les branches de céleri en tronçons de 10cm.

Coupez le cantal en petits dés d'1/2 cm de côté. Mélangez dans un saladier l'huile de pépin de raisin, les graines de coriandre concassées, le sel, le poivre et les dés de cantal jeune.

Laissez mariner 30 minutes. Dressez sur les assiettes les tronçons de céleri et remplissez-les du cantal mariné. Servez aussitôt.

Une recette de Marc Labourel.