

*Tronçons de céleri violet de Tours
au fromage de chèvre frais, citron et noix*





urgc

UNION POUR LES RESSOURCES
GÉNÉTIQUES DU CENTRE

www.tresorsvivantsducentre.com



Centre-Val de Loire

Cette opération est cofinancée par l'Union européenne. L'Europe investit dans les zones rurales.



Tronçons de céleri violet de Tours au fromage de chèvre frais, citron et noix

Pour 2 personnes :

- 2 branches de céleri violet de Tours
- 75 g de chèvre frais
- le zeste d'un citron
- quelques brins de ciboulette
- quelques noix



Épluchez le céleri, puis coupez-le en jolis tronçons de 5 cm environ.

Mélangez le chèvre, le zeste de citron et la ciboulette.

Poivrez abondamment.

Disposez ce mélange dans les tronçons de céleri, et ajoutez des morceaux de noix pour décorer. Servez en apéritif.