

Céleri-rave à la chinoise

INGRÉDIENTS

- 2 moyens ou 4 petits céleri-rave
- ½ poivron rouge ou jaune
- 2 ou 3 échalotes sèches
- 30 à 40 ml d'huile d'arachide 2 à 3 c. à soupe
- 1 ou 2 gousse d'ail
- 10 ml de gingembre frais râpé 2 c. à thé
- 30 ml de vin de riz Shao Hsing 2c. à soupe
- 15 ml de sauce soya 1 c. à soupe
- 5 ml d'huile de sésame 1 c. à thé
- 5 ml de fécule de maïs 1 c. à thé
- 15 ml d'eau 1 c. à soupe
- Une pincé de sel
- Une pincé de sucre
- Une grosse poignée de cajous grillés

PRÉPARATION

1. Peler et tailler le céleri-rave en forme de frites.
2. Trancher les champignons, couper le poivron en lamelle et émincer les échalotes.
3. Dans un wok, un poêlon épais ou un grand poêlon à revêtement antiadhésif, faire chauffer l'huile d'arachide à feu moyen.
4. Ajouter le céleri-rave, les champignons, les échalotes, l'ail et le gingembre.
5. Faire revenir pendant une minute ou deux, puis ajouter le vin de riz, la sauce soya et l'huile de sésame.
6. Couvrir et prolonger la cuisson quelques minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres, en remuant occasionnellement.
7. Dissoudre la fécule de maïs dans l'eau, puis l'ajouter dans le wok ou le poêlon.
8. Faire cuire en remuant pendant une ou deux minutes de plus, jusqu'à ce que ce soit à point.
9. Assaisonner et garnir avec les noix.
10. Servir comme légume d'accompagnement avec du riz et de la viande, du poulet ou du poisson.

Autres recettes disponibles au

www.fermeduroseau.ca