

Wok de céleri et noix de cajou

- 400 g de céleri
- 100 g de noix de cajou
- 2 c. à s. d'huile de maïs ou d'arachide
- Poivre en grains
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 oignon
- 1 c. à s. de sauce au soja
- Sel
- 1 c. à c. d'huile de sésame



Nettoyer les branches de céleri, couper les extrémités et ôter les fibres les plus dures. Les laver et les essuyer. Couper les branches en morceaux de 3 cm, puis en fins bâtonnets.

Dans le wok, ou dans une poêle, faire chauffer l'huile avec les grains de poivre (que l'on enlèvera par la suite).

Hacher finement l'ail et l'oignon et les faire revenir brièvement dans l'huile.

Ajouter les bâtonnets de céleri et laisser cuire à feu vif en mélangeant bien. Ajouter la sauce au soja et le sel.

Continuer à mélanger pendant environ 2 minutes, puis verser l'huile de sésame et les noix de cajou. Eteindre le feu et servir immédiatement sur un plat chaud.