



## Céleri au four avec des épinards, des oignons, des noix et du CAMBOZOLA Black Label

### Ingrédients pour 4 portions :

150 g de CAMBOZOLA Black Label  
450 g de céleri-rave  
3 cuillerées à soupe d'huile d'olives  
100 g d'épinards  
50 g de noix  
1 oignon rouge  
2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique  
Sel  
Poivre

### Préparation:

1. Préchauffer le four sur 200 °C (180 °C pour les fours à chaleur tournante). Laver et éplucher le céleri. Enlever les racines et couper en tranches de 1,5 cm d'épaisseur. Poser les tranches sur une plaque à pâtisserie couverte de papier antiadhésif. Badigeonner les deux faces avec 2 cuillerées à soupe d'huile d'olives et saler. Faire cuire environ 45 minutes jusqu'à ce que le céleri soit bien doré et tendre.
2. Rôtir les noix dans une poêle chaude jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Laisser refroidir un instant et les hacher en petits morceaux. Éplucher l'oignon rouge et le couper en tranches. Mélanger l'oignon rouge, les épinards et les noix dans un plat creux. Assaisonner avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olives, 2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique, du sel et du poivre.
3. Retirer le céleri rôti du four, le dresser sur des assiettes et ajouter la salade par-dessus. Servir la salade avec du CAMBOZOLA Black Label à volonté.

Temps de préparation env. 1 heure et 15 minutes.

Par portion env. 1361 kJ, 324 kcal, protéines 12,7 g, lipides 28,5 g, glucides 4,5 g

