

# “Le Céleri aux Anchois”

---

## # Ingrédients

- 1 céleri-rave ou céleri-branche bien blanc
- 6 filets d’anchois dessalés
- 2 à 3 gousses d’ail
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin (ou de vinaigre balsamique, selon votre préférence)
- 4 cuillères à soupe d’huile d’olive extra vierge
- Sel et poivre au goût



## # Préparation

### 1. Préparer le céleri :

- . Choisissez un céleri bien blanc et croquant, et nettoyez-le soigneusement sous l'eau froide.
- . Retirez les extrémités et épluchez les parties plus épaisses au besoin.
- . Coupez les côtes en morceaux d'environ 4-5 cm de longueur, pour faciliter la dégustation. Pour les feuilles, hachez-les grossièrement si vous souhaitez les intégrer pour plus de saveur et de texture.
- . Placez le céleri préparé dans un grand bol de service.

### 2. Préparer les anchois :

- . Si vos anchois sont encore salés, faites-les tremper dans un bol d'eau froide pendant 10 à 15 minutes pour les dessaler. Égouttez-les ensuite et séchez-les légèrement avec du papier absorbant.

### 3. Réaliser la sauce aux anchois :

- . Placez les filets d’anchois dessalés dans un mortier.
- . Ajoutez les gousses d’ail pelées et écrasez-les avec les anchois jusqu’à obtenir une pâte homogène.
- . Ajoutez une pincée de sel (en gardant en tête que les anchois sont naturellement salés) et du poivre fraîchement moulu.
- . Versez le vinaigre, puis l’huile d’olive, en continuant à écraser et mélanger pour obtenir une sauce onctueuse et bien liée.

### 4. Assembler et assaisonner :

- . Versez la sauce aux anchois sur le céleri coupé.
- . Mélangez délicatement pour que chaque morceau de céleri soit bien enrobé de sauce.
- . Goûtez et ajustez l’assaisonnement si nécessaire, en ajoutant un peu de sel ou de vinaigre selon vos goûts.

## # Service

Disposez la salade de céleri dans un plat de service, en répartissant uniformément la sauce. Pour une touche supplémentaire, vous pouvez parsemer de persil ciselé ou ajouter quelques câpres pour une saveur plus piquante.