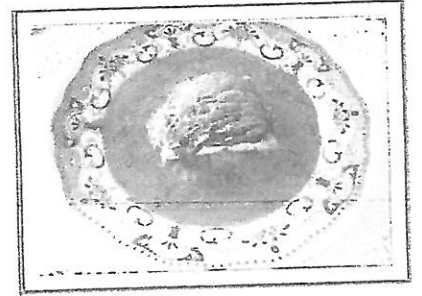




## Sauce poivron céleri (livèche)

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1/2 poivron
- 1 branche de céleri ou livèche (céleri perpétuel)
- 1 oignon
- 1 briquette de crème
- 20 gr de beurre
- 1 dl de fumet de poisson ou jus de cuisson de légumes
- Maïzena QS (fécule de maïs)



### Préparation

Emincer finement le poivron, l'oignon, les feuilles de céleri, les faire suer sans coloration, mettre le fumet et la crème, porter à petites ébullitions, mixer, réserver.  
 Traiter tous les légumes, les cuire séparément dans la même eau et appliquer le choc thermique, garder l'eau de cuisson pour finir la sauce.

Finition : rajouter le jus de légumes ou le fumet de poisson dans la sauce en QS, l'épaissir à votre goût avec la maïzena, rectifier l'assaisonnement.

Accompagner avec des pâtes, les légumes, du riz, de la semoule...

Penser à mélanger 1 kg de sel avec 10gr de poivre moulu, 10 gr e piment doux et 5 gr de muscade.

Il s'agit d'une plante vivace qui ressemble à un grand céleri dont les hampes florales, fortes et creuses peuvent parfois atteindre plus de 2 mètres. La livèche est considérée comme une plante aromatique

