

TARTINADE DE CÉLERI AUX AMANDES ET ABRICOTS SECS **(VÉGAN)**

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 BOL

METTRE DANS LE BOL MIXER :

300 GR DE CÉLERI RAVE CRU

1 TIGE DE CÉLERI BRANCHE (OU ICI, UNE FANE DE CÉLERI RAVE)

100 GR D'AMANDES

3/4 LOBES D' ABRICOT SEC EN PETITS DÉS

LE JUS D'1 CITRON

1 CC DE CURRY

5 CS D'HUILE D'OLIVE

4 PÉTALES DE TOMATES SÉCHÉES À L'HUILE

1 CC DE MOUTARDE

SEL ET POIVRE

MIXER PLUS OU MOINS FIN EN FONCTION DE VOS GOÛTS, AJOUTER 1/2 VERRE DE
JUS DE POMMES SI LA PRÉPARATION EST TROP COMPACTE
RÉSERVER AU FRAIS