

Tzatziki de céleri-branche

Bonjour à toutes et tous

J'espère que vous et vos proches allez bien malgré cette précoce et violente (et inquiétante..) vague de chaleur. Les impacts du réchauffement climatique sont de plus en plus forts et intenses. Cela (r)appelle sans cesse à l'action en faveur de la transition écologique, la réduction de la consommation d'énergie et de biens et de l'adaptation de nos modes de vie à ces nouvelles conditions climatiques de plus en plus difficiles...

De notre côté, nous prenons toutes les précautions possibles pour que cette vague se passe sans risques majeurs. Côté cuisine, les recettes se centrent vers des plats frais et demandant peu ou pas de cuisson. C'est en ayant ressorti une de ces recettes du placard que je me suis dit que vous seriez sans doute preneurs dès ce soir.

Vous devez tous connaître le tzatziki, une sauce au fromage blanc et concombre originaire de Grèce, composant parfait d'un repas frais. J'aimerais vous proposer une version de mon potager avec le [céleri branche](#) qui y pousse généreusement. En remplaçant le concombre ce légume amène du croquant, une note herbacée et anisée légère, mais aussi beaucoup de fraîcheur. Avec un zeste de citron pour relever, des herbes pour parfumer, on obtient un « tartinable » très frais et avec du pep's.

En ayant refait pas plus tard qu'hier, je me suis dit que la recette pourrait vous donner une alternative pour varier vos menus en cette période caniculaire. J'espère qu'elle vous intéressera. Bon courage à tous et a bientôt !

- TZATZÍKI DE CÉLERI BRANCHE -



Recette : Tzatziki de céleri-branche

Saison de la recette : Avril à Octobre

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 petites branches de céleri
- 200g de fromage blanc ou de faisselle
- 1 demi citron (jus) + 1/2 zeste
- 6-8 brins de persil
- 12-15 belles feuilles de menthe
- sel, poivre

Réalisation

- Lavez les branches de céleri, retirez les feuilles et si elles sont larges, coupez les en deux dans le sens de la longueur. Émincez les très finement.
- Lavez les herbes et hachez les. Récupérez jus et zestes de citrons
- dans un saladier mélangez le fromage blanc égoutté avec le céleri émincé, les herbes hachées, jus et zestes de citron.
- Salez et poivrez à convenance. Rectifiez le dosage en citron au besoin.

Conservez au frais et servez ce tzatziki céleri-branche bien frais

Astuces :

- Accompagnez de blinis maison.
- Idée fraîche : garnir des feuilles de salade et servir en barquette



Tzatziki de céleri-branche