

Boulettes de porc maison à la sauce céleri de chez STAUB

Ingrédients

300 g de haché de porc
 2 branches de céleri blanc et 2 de céleri vert
 100 g de céleri-rave
 1 pomme de terre Bintje
 1 feuille de laurier
 1 l de bouillon de volaille
 Persil, Beurre



Formez les boulettes et les conserver au frais.

Découpez les **céleris** et la **pomme de terre** en cubes.

Dans une cocotte Staub, faites suer au **beurre** les céleris pendant 10 minutes à feu moyen.

Ajoutez le **bouillon** et la pomme de terre en dés et cuisez à feu couvert pendant 30 minutes.

Ajoutez les boulettes et cuire 10 minutes.

Terminez avec le **persil** haché et servir chaud.



Joseph
design.be

Le bon plan de
la semaine!

Les produits
Oliviers & Co



Le meilleur des huiles,
vinaigres et produits
aromatiques!

OLIVIERS & CO
MANE, FRANCE

chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
 info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
 Du mercredi au samedi de 10h à 18h

