

Le CÉLERI branche

api

Le céleri-branche a pour ancêtre une plante appelée ache ou apion. Les Grecs en faisaient un usage quotidien dès l'Antiquité comme plante médicinale. Le céleri-branche n'est cuisiné qu'à partir de la renaissance mais comme un condiment (*c'est-à-dire qui donne du goût aux plats*). Ce n'est qu'au XIXe siècle que le légume se propage dans la gastronomie française.

Il se savoure de la fin du printemps jusqu'au milieu de l'hiver.



Le céleri-branche est très riche en vitamine dans la vitamine C et le calcium qui sont importants pour ta croissance et pour rester en bonne santé. Il est tout aussi délicieux cru en bâtonnets que cuit avec une petite sauce tomate.



Je suis Célry-B, croquante et plein de vitalité ! De ma bande « des fruits et légumes » c'est moi qui ai la plus belle des coiffures faite de verdure.

