 **Céleri à l'orange et aux noix**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands :**

**- 500 g de côtes de céleri très tendres**  
**- 1 orange non traitée  
- 25 g de beurre  
- 25 g de cerneaux de noix  
- 1 càs de persil haché  
- sel & poivre du moulin**

Laver et sécher les branches de céleri (garder les feuilles pour un potage par exemple).  
Les couper en tronçons de 2 cm environ.  
Laver et brosser soigneusement l'orange.  
Prélever les zestes.  
Presser l'orange pour en recueillir le jus (j'en ai obtenu 100 g).  
Mettre le céleri dans une casserole et ajouter le jus d'orange.  
Saler, poivrer.  
Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que le céleri soit tendre (environ 40 minutes pour moi).  
Rectifier l'assaisonnement.  
Juste avant de servir, faire mijoter les noix dans le beurre chaud pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent bien croquantes.Ajouter le persil, les noix et les zestes d'orange dans le céleri chaud.  
Mélanger.  
Servir immédiatement.