

MILK-SHAKE CÉLÉRI-BACON

Ingrédients pour 4 personnes :

1/4 de boule de céleri

40 cl de lait

4 tranches de bacon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

QS de sel et poivre

Eplucher le céleri et le tailler en petits dés. Mettre à tiédir le lait et verser dedans les dés de céleri, le sel, le poivre et 2 tranches de bacon. Faire cuire pendant une dizaine de minutes. Mixer ensuite le tout et rectifier si besoin la consistance et l'assaisonnement. Réserver au frais.

Tailler dans les deux dernières tranches de bacon des petits rectangles de 1 cm sur 4 cm et les faire sécher dans un four à 80° pendant 1 à 2 heures.

Verser le milk-shake bien froid dans les verrines et poser sur le dessus un petit morceau de bacon séché.

Servir sans attendre.