Toast de céleri- rave à la purée de petits pois et aux champignons

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

8 tranches de céleris-raves (2 à 3 cm, épluché)
huile d'olive
200 grammes de petits pois surgelés
1 citron (jus)
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de tahini (crème de sésame)
4 menthe
3 jeunes oignons
sel et poivre
500 grammes de champignons

Méthode de préparation

1. **Badigeonnez les deux côtés des tranches de céleri-rave d'huile d'olive. Faites griller chaque tranche pendant 5 minutes de chaque côté à feu moyen (dans une poêle à griller ou au barbecue).**

2. **Réduisez les petits pois décongelés en purée après avoir ajouté le jus de citron, un filet d'huile d'olive, l'ail, le tahini, les feuilles de menthe et 1 jeune oignon. Salez et poivrez.**

3. **Coupez les champignons en rondelles ou en quartiers. Faites-les dorer à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.**

4. **Dressez deux tranches de céleri-rave grillé sur chaque assiette. Étalez de la purée de petits pois sur chaque tranche et couvrez-les de champignons poêlés. Garnissez de deux jeunes oignons émincés.**