

Panier d'hiver Râpé-Woké



Pour 2 personnes :

Dans un gros bol, râpez gros **un navet**, une grosse **carotte**, rajoutez 1 branche de **céleri**, et un petit morceau de **gingembre frais** émincés, 6 **noix de cajou** concassées, 1 petite c. à s. de **raisins secs** et une c. à c. de **curry** en poudre.

Chauffez le wok, versez une c. à soupe d'**huile d'olive** et le contenu du bol. Faites revenir sur feu vif pendant 2 min. Assaisonnez en fin de cuisson avec 1 petite c. à s. de **Shoyu**.

Parsemez de **persil frais**. (ou coriandre)

Servez avec de la semoule de couscous complète...et un morceau de nos beaux poulets fermiers !