

SALADE DE CELERI RAVE AUX POMMES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	
Pour 4 personnes	1 robot, 1 saladier, 1 fouet

Ingrédients :

250 g de céleri-rave
2 pommes
80 g de cerneaux de noix
2 yaourts natures
sel, poivre
le jus de 2 citrons
Persil et ciboulette ciselés
1 cuillère à café de moutarde
1 pincée de noix de muscade
1 échalote

Préparation :

- 1 - Peler et émincer l'échalote. Hacher la moitié des noix.
- 2 - Eplucher les pommes, ôter le cœur, les couper en petits dés puis les arroser avec un jus de citron. Peler le céleri-rave. Le râper finement (au robot). L'arroser aussitôt avec un jus de citron. Mettre pommes et céleri-rave dans le même récipient.
- 3 - Dans un saladier, fouetter les yaourts avec la moutarde, saler, poivrer, ajouter la pincée de muscade, l'échalote, les herbes ciselées.
- 4 - Verser la sauce et les noix sur les pommes et le céleri-rave. Mélanger le tout.
- 5 - Placer au réfrigérateur couvert d'un film alimentaire jusqu'au moment de servir.