

SALADE AU CELERI BRANCHE

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : pas de cuisson
Pour 4 personnes	1 saladier

Ingrédients :

1 céleri branche
1 pomme
1 poignée de cerneaux de noix
150 gr de fromage type comté
2 cuillères à soupe d'huile de noix ou d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
1 jus de citron pour que la pomme ne noircisse pas
Sel et poivre

Préparation :

- 1 - Laver, éplucher et enlever les fils du céleri et couper en tronçons
- 2 - Laver, éplucher et couper la pomme en petits morceaux et citronner la
- 3 - Couper le fromage en dés et faire de petits morceaux avec les cerneaux de noix
- 4 - Préparer la vinaigrette avec de l'huile, du vinaigre, du sel et du poivre
- 5 - Verser le tout dans le saladier et ajoutez quelques feuilles de céleri puis mélanger