

SALADE AU CÉLERI-BRANCHE

Avril 2003 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de côtes de céleri-branche
- ★ 100 g d'emmental
- ★ 150 g de dés de jambon ou d'épaule
- ★ 150 g de noix sèches (10 à 12 pièces)
- ★ Vinaigrette à la moutarde ou mayonnaise légère

Ustensiles : Égouttoir, Saladier

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 4,00 € (soit 1,00 € par personne)



Recette :

Couper la base du céleri. Séparer les branches, ôter les feuilles. Couper les côtes en longueurs de 10 cm, rincer et laisser tremper à l'eau fraîche 5 minutes. Couper l'emmental en petits dés d'un demi-centimètre de côté. Égoutter et couper le céleri en petits morceaux de 5 millimètres de côté; le mettre dans un saladier, ajouter le jambon et l'emmental. Ouvrir les noix, dégager les cerneaux et les émietter; ajouter à la salade. Mélanger les ingrédients. Assaisonner avec une vinaigrette à la moutarde et à l'huile de noix ou une mayonnaise au moment de servir.

Boisson :

Un Patrimonio rosé de l'Ile de Beauté servi à 8°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.