

Salade de CELERI BRANCHE, pommes, noix et dés de fromage



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 cœur de céleri branche
- 1 pomme
- 1 poignée de cerneaux de noix
- 150 g de fromage type comté
- 2 cuillères à soupe d'huile de noix (à défaut huile d'olive)
- vinaigre balsamique (ou vinaigre de vin ou jus de citron)
- un peu de jus de citron pour éviter que la pomme ne noircisse
- sel et poivre



Préparation :

Préparer le céleri branche : nettoyer, retirer les fils, et le couper en petits morceaux.

Eplucher et couper la pomme en morceaux et la citronner.
Faire des dés de fromage.

Casser les noix.

Préparer la vinaigrette : mélanger 2 cuillères à soupe d'huile de noix avec 1 cuillère de vinaigre (ou citron)

Verser le tout dans le saladier, saler, poivrer, ajouter des petites feuilles de céleri (celles du cœur sont plus tendres) et remuer.

Y-a plus qu'à déguster !