



Salade de céleri rave, cacahuètes et pommes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une salade qui va ... chut ! essayez là.

Ingrédients:

- 1 boule de céleri rave
- 2 pommes golden
- 20g de cacahuète
- 15 cl de crème fraîche
- gingembre en poudre
- sel et poivre du moulin
- 1 citron
- 25g de noix



Sa confection:

Dans une casserole mettre de l'eau et du gros sel. Porter à ébullition. Éplucher la boule de céleri avec un couteau, laver puis couper en cube de 1 cm de côté environ. Plonger le céleri dans l'eau bouillante pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre mais encore ferme. Égoutter et le laisser refroidir.

Pendant ce temps, éplucher les pommes, les couper en cubes après avoir ôter la peau, la queue et le cœur de la pomme. Couper le citron en deux, le presser et arroser les pommes pour les empêcher de noircir.

Lorsque le céleri est froid, mélanger avec les pommes. Ajouter les cacahuètes salées, les noix et la crème fraîche. Saler, poivrer et ajouter le gingembre en poudre. Mélanger de façon à ce que tous les morceaux de légumes et fruits soient enrobés de crème. Presser un demi jus de citron. Mettre un film étirable dessus le saladier et le mettre au réfrigérateur pendant une heure.



Recette de www.vision-plaisir.fr



© 2016 vision-plaisir