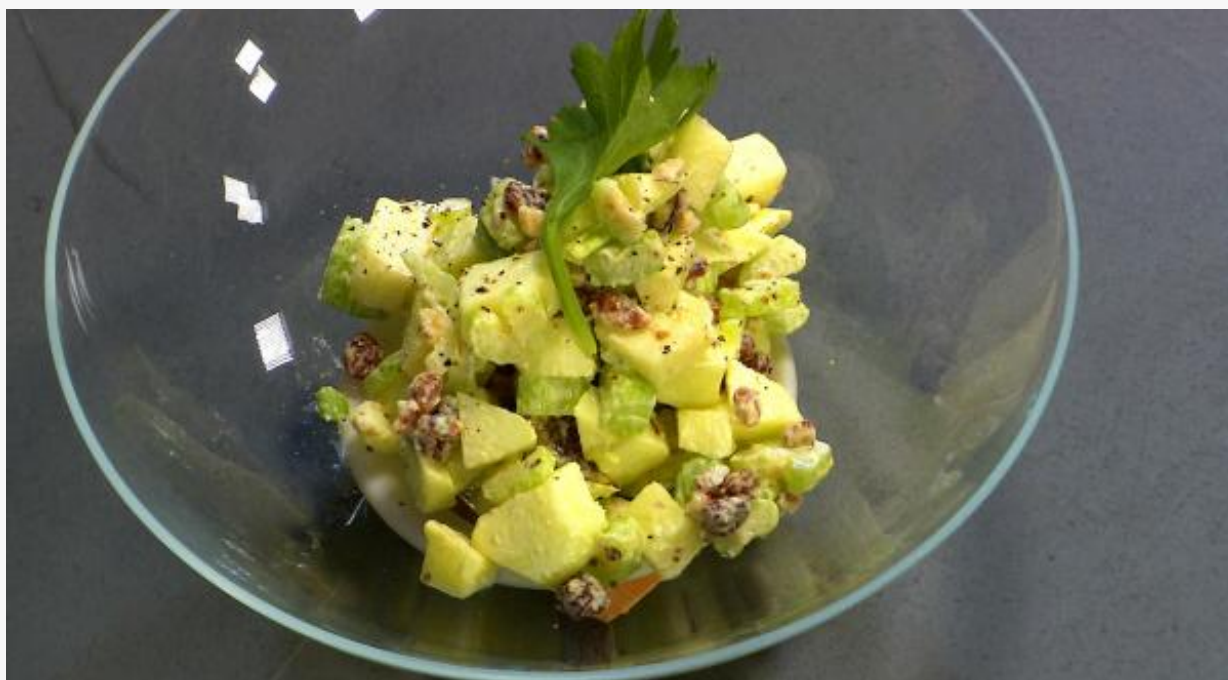


Salades

Salade waldorf



20 min **15 min** **5 min** **0** **285**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour la salade

50 g **Noix (cerneau)**
2 **Pomme(s)**
4 tige(s) **Céleri-Branche**
50 g **Raisins secs**
0.5 **Citron(s)**
5 c. à soupe **Mayonnaise**

Étape 1

Préparation de la salade

- 1 Torrifier les noix en les faisant chauffer dans une poêle sans ajout de matière grasse.
- 2 Lorsque les noix sont chaudes et dégagent une odeur agréable, les réserver dans un bol.
- 3 Peler les pommes. Frotter un demi citron sur les pommes pour éviter qu'elles ne s'oxydent.
- 4 Couper les pommes en quatre. Les évider.
- 5 Couper les pommes en petits dés. Les réserver dans un saladier et les arroser de jus de citron.
- 6 Retirer les feuilles du céleri. Conserver quelques feuilles des petites branches pour la garniture.
- 7 Vous pouvez conserver les feuilles du céleri pour parfumer une soupe ou encore un ragout de viande.
- 8 Casser le bas des branches de céleri. Enlever les fils.
- 9 Couper les branches de céleri en petits dés. Les ajouter aux pommes.
- 10 Concasser les noix en petits morceaux au dessus du saladier.
- 11 Ajouter les raisins secs. Mélanger la préparation.
- 12 Ajouter la mayonnaise pour lier la salade.

- 13 Utiliser une mayonnaise maison ou une mayonnaise industrielle de bonne qualité, en petite quantité.

Étape 2

Le dressage

- 1 Servir la salade dans un bol.
- 2 Décorer la salade d'une petite feuille de céleri.
- 3 Ajouter un peu de poivre.