

La Recette de la Semaine

Salade de céleri aux noix du Brésil

Ce qu'il vous faut pour 4 personnes :

- 1 boule de céleri rave
- 300ml d'huile de colza
- 2 jaunes d'oeuf
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 2 citrons
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 100g de noix du Brésil

Dans un mixeur à lame, vous versez les jaunes d'œufs avec la moutarde et deux cuillères à soupe de l'huile de colza. Vous mixez puis vous versez doucement le reste de l'huile. Vous ajoutez sel, poivre tout en continuant à mixer. Vous ajoutez le vinaigre et le jus d'un citron et vous arrêtez le mixeur.

Vous râpez le céleri et y versez le jus d'un citron. Vous mélangez et ajoutez le zeste d'un citron. Vous ajoutez la sauce (pas tout d'un coup car ce sera peut-être trop selon la grosseur du céleri). Vous concassez grossièrement les noix du Brésil dans un torchon et à l'aide d'un bocal par exemple. Vous mettez la salade au frais pendant 1 heure environ. Avant de servir, vous torréfiez les noix et les saupoudrez sur le céleri.



Les Jardins de Priape



Production Bio
Légumes de saison
Œufs et conserves
toute l'année

