

Brochettes de pommes, céleri au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

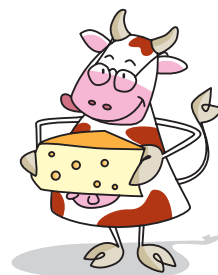
Ingrédients

Pour les brochettes de pommes et céleri

- Céleri branche
- Pomme Granny Smith
- Gruyère de France

Préparation

- Une brochette fraîcheur qui associe la douceur fruitée du Gruyère IGP et le pep's de la pomme Granny Smith et du céleri... Détaillez les branches de céleri en petits tronçons de 1,5 cm, coupez des petits quartiers de pomme et des beaux cubes de gruyère, associez le tout sur une pique en bois. Fondant et croquant se mêlent pour votre plus grand plaisir !



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance