

Salade de Granny Smith, céleri branche et Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 250 g de céleri branche
- 2 pommes Granny Smith
- 4 gressins
- 100 g de Gruyère de France
- 1 c. à soupe de coriandre fraîche
- 1 jus de citron
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
- Sel et poivre du moulin

Préparation

- Pressez le jus du citron. Essuyez et coupez les pommes en quartiers. Retirez la partie centrale et coupez en petits dés. Réservez dans un récipient avec le jus du citron.
- Coupez le Gruyère de France en petits dés comme les pommes.
- Lavez et ôtez les fils du céleri. Détaillez les tiges en rondelles et conservez quelques feuilles pour décorer votre salade.
- Mettez le tout dans un saladier.
- Mélangez dans un bol l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, salez et poivrez puis ajoutez la coriandre.
- Versez la préparation sur la salade de céleri. Disposez dans des petites assiettes individuelles, décorez avec les feuilles de céleri et les gressins coupés en petits morceaux.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance