Salade de céleri branche, pomme, chèvre et noix

Bonjour à toutes et tous,

Est ce que vous aussi, en ce mois d'avril, vous préférez des petites salades en entrée plutôt que le bol de soupe ? Personnellement, j'ai envie d'un peu plus de croquant dans mon assiette et de fraîcheur, d'où la recette d'aujourd'hui. Elle me vient de Rita (aucochonheureux) alors qu'on discutait sur les réseaux sociaux de nos entrées de printemps, lors qu'elle évoqua sa simple salade de **céleri branche** en vinaigrette. L'idée me plut beaucoup par ses promesses de fraîcheur et j'eus aussitôt envie de l'essayer. Pour personnaliser un peu l'affaire, j'ai opté pour ajouter de la pomme verte (pour l'acidulé et adoucir le céleri), des noix (pour la rusticité) , du fromage de chèvre (des petits séchons « made in ici » de la Drôme dont je raffole) et une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne pour relever le tout.

Je m'étais préparée de cette salade céleri branche pour moi seule, certaine qu'aucun ne mes gourmands ne voudra consommer du céleri.. mais devinez ce qui s'est passé à table ? Ils ont tous voulu goûter ! Et le pire est qu'ils ont adoré ! Entre le croquant du céleri, la douceur de la pomme, la gourmandise du fromage, petits et grands gourmande se sont régalés…et m'ont vidé le saladier. Il me faudra donc l'itérer.

Je vous partage donc l'idée, en espérant que cela vous plaise aussi. Bonne journée

Salade céleri branche pomme chèvre, noix

Recette : Salade de céleri branche, pomme, chèvre et noix

Saison de la recette : Avril à Novembre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 5-6 branches de céleri branche
- 1 petite pomme verte
- Une vingtaine de cerneaux de noix
- 1 petit fromage de chèvre « pas trop fait » (cf.1)
- 1/2 citron (jus)

Vinaigrette

- 1 cuillère à soupe de moutarde à l’ancienne
- 6 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de cidre

Réalisation

- Lavez les branches de céleri, ôtez les feuilles, retirez les fils, puis émincez les finement. Déposez les dans un saladier et citronnez les.
- Lavez la pomme puis coupez la en petits bâtonnets. Ajoutez les au céleri, rajoutez un peu de jus de citron et mélangez bien.
- Hachez les cerneaux de noix et coupez le chèvre en petits dés et ajoutez le à la salade.
- Préparez la vinaigrette en fouettant ensemble moutarde + huile + vinaigre + sel jusqu’à bien émulsionner.
- Versez la vinaigrette sur les légumes, mélangez et laissez mariner au frais.

Servez bien frais.

Astuces :

- Privilégiez un fromage type séchon de chèvre, picodon jeune, rocamadour

---