

SALADE DE CÉLERI RÉMOULADE TRUFFÉE AUX NOIX

Jeudi 23 Mars 2017

Pas le céleri rémoulade traditionnel mais une recette très personnelle :



Salade de céleri rémoulade truffée aux noix pour 2 personnes et 2pp- 3 sp par part

- 200 g de céleri –rave *
- 100 g de fromage blanc à 0 %*
- 15 g de noix concassées
- 1 cuillère à soupe de crème à 4 %
- 2 cuillérées à café de moutarde Maille céleri truffe ou standard
- sel de truffe ou normal
- 1 jus de citron jaune *

A l'économe, éplucher le céleri-rave, le couper en morceaux à citronner et à râper

Préparer l'assaisonnement : fouetter ensemble le fromage blanc et la crème, le sel truffé et la moutarde

Rajouter le céleri râpé, les noix et bien mélanger

Garder au frais

Si vous n'avez pas de sel truffé ou du moutarde céleri truffe, faites cette entrée avec de la moutarde forte standard et ce sera du céleri rémoulade aux noix tout simplement

Je mets un peu de crème liquide pour rallonger le fromage blanc qui est souvent trop compact

Et comme éplucher le céleri n'est pas toujours une partie de plaisir, je prends souvent du céleri râpé en boite ou pot de verre (à bien rincer)

Pour le repas : salade de céleri rémoulade truffée aux noix (2pp- 3 sp) –aiguillettes de canard à l'orange (7pp- 6 sp recette du 10 01 2017)- 1 mousse fraise (1pp- 2 sp) . Total : 10 pp- 11 sp

Excellent jeudi