



SCHICHTSALAT AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- Un céleri-branche (env. 400 g)
- 500 g de carottes
- 3 pommes Fairebel
- Le jus de 2 citrons
- Sel & poivre
- 9 cuillères à soupe d'huile
- 1 botte de ciboulette
- 500 g de crème aigre
- 250 g de mayonnaise pour salade
- 100 g de noisettes effilées

Laver les carottes et le céleri. Découper le céleri en fines tranches et éplucher les carottes et les râper grossièrement. Ensuite, éplucher les pommes Fairebel et les râper.

Répartir les carottes, le céleri et les pommes Fairebel dans des plats séparés et assaisonner chaque plat de 3 cuillères à soupe de jus de citron, d'huile, de sel et de poivre.

Laver la ciboulette et la découper finement.

Dans un plat, mélanger la crème aigre et la mayonnaise et assaisonner également de sel, de poivre et de 3 cuillères à soupe de jus de citron.

Disposer les fruits et légumes découpés et râpés dans un grand plat et y répartir le dressing sur toute la surface. Enfin, décorer de noisettes effilées et de ciboulette et laisser au réfrigérateur au moins 3 heures. C'est prêt !

