

Salade croquante de céleri-rave aux pommes



Image par [kifotofografia](#) de Pixabay

Ingrédients

Vinaigrette

- 60 ml (4 c. à table) d'huile d'olive
- 15 ml (1 c. à table) de sirop d'érable ou de miel
- 45 ml (3 c. à table) de vinaigre de cidre
- 30 ml (2 c. à table) de moutarde de Dijon
- Sel et poivre au goût

Salade

- 1 céleri-rave pelé et râpé
- 1 carotte pelée et râpée
- 1 pomme râpée
- 60 ml (¼ tasse) de noix de Grenoble, hachées
- 60 ml (¼ tasse) de persil frais haché (facultatif)

Instructions

- Dans un bol, mélanger l'huile, le sirop d'érable, le vinaigre et la moutarde. Saler et poivrer.
- Ajouter le céleri-rave râpé, les carottes râpées, la pomme et les noix et mélanger. Ajouter le persil si désiré.

Inspirée de la recette de Marie-Ève Caplette : <https://marieevicaplette.com/salade-croquante-de-celeri-rave-aux-pommes/>