



LA CUISINE POUR NOS TÊTES BLONDES

SALADE DE CELERI CROQUANTE, COMTE, RAISINS SECS ET POMME RAPEE



Ingrédients

1 boule de céleri
2 pommes royal gala
100 g de comté
4 c à soupe de raisins secs
2 yaourts nature
2 c à soupe de vinaigre de riz
2 c à soupe de tahin
3 c à soupe d'huile de noisettes

Epluchez le céleri et la pomme. Les râper assez fin.

Couper le comté en très petits dés.

Dans un bol mélanger le tahin avec le vinaigre et l'huile puis ajouter les yaourts.

Dans un saladier mélanger le céleri et la pomme râpés, les raisins secs et la sauce. Il ne reste plus qu'à déguster.