

CÉLERI RAVE ET POMME A LA MENTHE

Crudités rafraîchissantes, l'acidité de la pomme équilibre la douceur du céleri, le tout parfumé à la menthe et relevé au gingembre frais.

200 gr céleri rave

1 pomme

1 citron (jus)

1 morceau (2 cm) gingembre

1 tasse feuilles de menthe fraîche

2 càs huile de colza

1 càc moutarde

1 càs vinaigre de cidre

Sel - poivre



10 minutes



2 portions



1. Peler, trancher et prélever la quantité de céleri nécessaire



2. Après avoir râpé le céleri, presser un citron et ajouter le jus. Bien mélanger pour éviter au céleri de s'oxyder à l'air

3. Laver et essuyer une pomme juteuse et un peu acidulée (ici pomme Juliet)



4. Trancher pour enlever les pépins. Si la pomme n'est pas BIO, l'éplucher

5. Passer la pomme à la râpe après le céleri et mélanger pour citronner les 2 crudités

6. Peler un morceau de gingembre frais et râper finement dans un bol

7. Ajouter la moutarde et un peu de vinaigre de cidre (ou jus de citron des crudités) pour bien dissoudre la moutarde

8. Ajouter l'huile de colza et le sel, battre le tout en émulsion

9. Ajouter quelques feuilles de menthe émincées, mélanger et laisser la menthe infuser 5 minutes dans cette sauce



10. Napper les crudités de sauce gingembre à la menthe et bien mélanger le tout

11. Servir frais

12. Déguster en commençant par la feuille de menthe