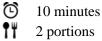
CÉLERI RAVE ET POMME A LA MENTHE

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







quantité de céleri nécessaire



1. Peler, trancher et prélever la 2. Après avoir râpé le céleri, presser 3. Laver et essuyer une pomme mélanger pour éviter au céleri de pomme Juliet) s'oxyder à l'air

un citron et ajouter le jus. Bien juteuse et un peu acidulée (ici



- 4. Trancher pour enlever les pépins. 5. Passer la pomme à la râpe après le 6. Peler un morceau de gingembre Si la pomme n'est pas BIO, céleri et mélanger pour citronner les frais et râper finement dans un bol l'éplucher
 - 2 crudités
- 7. Ajouter la moutarde et un peu de 8. Ajouter l'huile de colza et le sel, 9. Ajouter quelques feuilles de vinaigre de cidre (ou jus de citron battre le tout en émulsion des crudités) pour bien dissoudre la moutarde
- menthe émincées, mélanger et laisser la menthe infuser 5 minutes dans cette sauce



10. Napper les crudités de sauce 11. Servir frais gingembre à la menthe et bien mélanger le tout

12. Déguster en commençant par la feuille de menthe