

Salade de céleri aux raisins et aux noix

Temps de préparation 10 minutes

Temps total 10 minutes

Portions 4 personnes

Auteur Lyse

Ingrédients

- 1/2 boule de céleri rave
- 125 g de yaourt de vache / brebis / soja bio...
- 1 c. à c. de moutarde
- 10 g d'huile de colza
- 25 g de vinaigre de cidre (ou de vin à défaut)
- 50 g de raisins secs
- 50 g de cerneaux de noix

+ 1 pomme
(ou des cranberries)

Instructions

1. Mettez dans le bol du Thermomix 1/2 boule de céleri coupée en gros cubes (3-4 cm de côté), 1 yaourt, 10 g d'huile de colza, 25 g de vinaigre de cidre et 1 c. à c. de moutarde (adaptez la quantité en fonction de sa force et de vos goûts !). Hachez **5 sec. / vitesse 5**.
2. Ajoutez 50 g de raisins secs et 50 g de cerneaux de noix et mélangez le tout **3 sec. / vitesse 4 / sens inverse**.

Cette recette Thermomix a été élaborée par mes soins et provient de mon blog yummix.fr J'espère qu'elle vous apportera entière satisfaction ! N'hésitez pas à la noter et la commenter sur yummix, vous pouvez également vous inscrire à la newsletter afin de recevoir les nouvelles recettes (cette inscription est gratuite). A très bientôt sur yummix.fr Lyse.