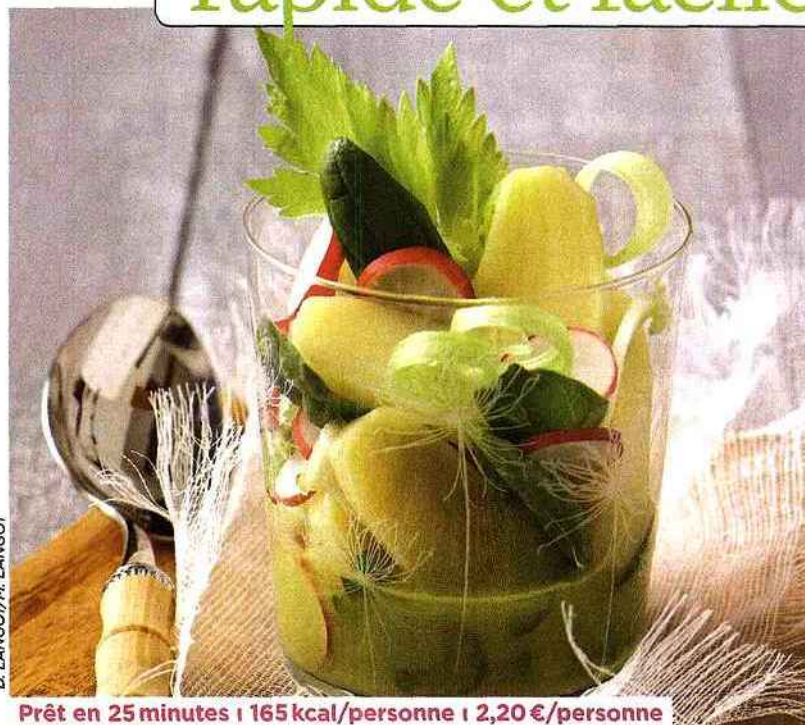


# La cuisine

## rapide et facile



D. LANGOT/M. LANGOT

Prêt en 25 minutes | 165 kcal/personne | 2,20 €/personne

## Salade acidulée de Pompadour Label Rouge

Une recette aux saveurs printanières.

### Ingrédients pour 4 pers. :

- 10 pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 2 petites branches de céleri
- 50 g de pousses d'épinard
- 12 radis
- 1 citron vert
- 1 pomme granny smith
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre

• Pelez les pommes de terre et coupez-les en quatre dans le sens de la longueur. Faites-les cuire à la vapeur 10 minutes. Laissez-les refroidir, puis réservez au frais.

- Lavez tous les autres légumes. Coupez en rondelles les radis et le céleri, et conservez quelques feuilles du céleri. Réservez au frais.
- Passez 20 g de pousses d'épinard et la pomme à la centrifugeuse. Versez le jus dans un bol. Ajoutez l'huile d'olive et le jus du citron vert, salez et poivrez.
- Ecrasez huit morceaux de pommes de terre (l'équivalent de deux tubercules) à la fourchette avant de les incorporer à la vinaigrette.

Au besoin, mixez la préparation pour obtenir une texture bien lisse. Gardez au frais.

- Au moment de servir, répartissez dans des verrines les Pompadour, les rondelles de radis et de céleri, les épinards restants et la partie feuillue du céleri. Versez la vinaigrette et assaisonnez encore au besoin.

**LE PLUS CLOSER :** Si vous n'appréciez pas le goût du céleri, remplacez-le par deux oignons blancs coupés en fines rondelles.