

Salade acidulée aux deux pommes

Très facile - Assez long - Economique

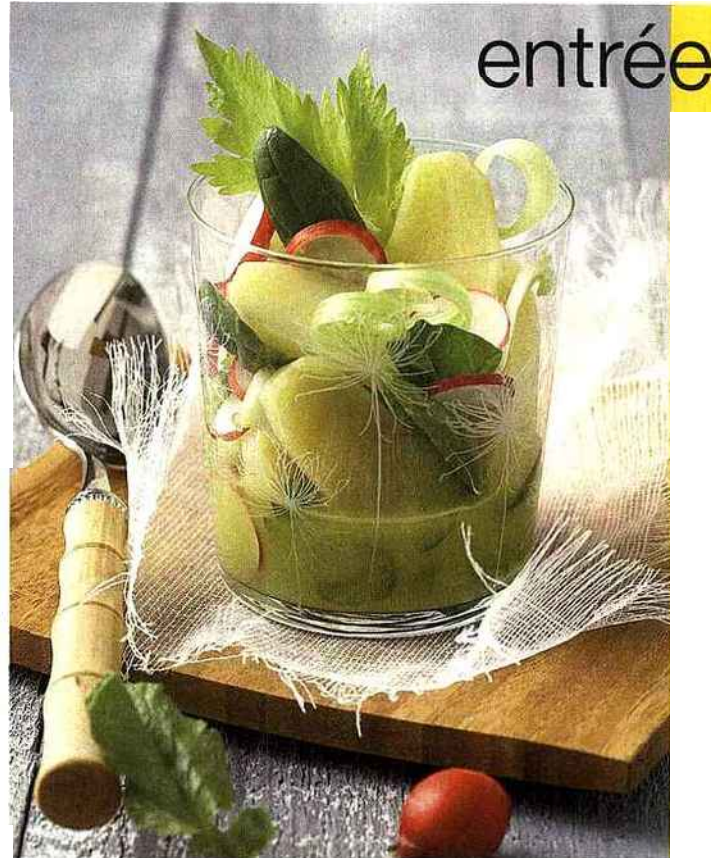
→ Pelez les pommes de terre et coupez-les en 4 dans la longueur. Faites-les cuire 10 min dans le cuit-vapeur, laissez-les refroidir, puis réservez-les au réfrigérateur. Lavez le fenouil et coupez-le en fines lamelles. Lavez le céleri et coupez-le en morceaux. Lavez les épinards. Pelez les radis, lavez-les et coupez-les en rondelles. Réservez ces légumes au réfrigérateur.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 25 min
Cuisson : 10 min
10 pommes de terre (type pompadour Label rouge), 1 pomme granny smith, 1 petit fenouil, 2 petites branches de céleri, 50 g de pousses d'épinards, 12 radis, le jus de 1 citron vert, 3 cuil. à soupe d'huile d'olive, sel, poivre du moulin.

Pour servir, répartissez dans 4 verrines les morceaux de pommes de terre restants, les rondelles de radis, les morceaux de céleri, les lamelles de fenouil et les épinards restants. Versez la vinaigrette, salez, poivrez et dégustez sans attendre.

Pelez la pomme, coupez-la en deux et épépinez-la. Préparez la vinaigrette : passez les moitiés de pomme et 20 g d'épinards à la centrifugeuse, puis versez le jus obtenu dans un bol. Ajoutez l'huile, le jus de citron, salez, poivrez et mélangez. Ecrasez finement 2 morceaux de pommes de terre à l'aide d'une fourchette et mélangez-les à la préparation précédente. Réservez au réfrigérateur.

Mieux connaître
Née du croisement de la roseval et de la BF 15, la **pompadour Label rouge**, cultivée dans les terres sablonneuses de Picardie, est une pomme de terre à chair ferme et à la peau dorée. Tendre et fondante, elle supporte bien la cuisson à la vapeur ou à la poêle sans se défaire.



entrée