

Salade acidulée de Pompadour Label Rouge

Une recette de Domitille pour l'Association Pompadour Label Rouge

Préparation : 25 min | **Cuisson** : 10 min

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 10 pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 1 petit fenouil
- 2 petites branches de céleri
- 50g de pousses d'épinard
- 12 radis
- 1 citron vert
- 1 pomme Granny Smith
- 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

Pelez et coupez en 4 dans le sens de la longueur les Pompadour Label Rouge. Faites-les cuire 10 minutes à la vapeur. Laissez-les refroidir puis réservez au frais.

Lavez tous les légumes. Coupez en rondelles les radis, le céleri et en fines lamelles le fenouil. Réservez au frais.

Passez 20g 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, poivrez.

Écrasez deux Pompadour Label Rouge à la fourchette puis ajoutez-les à la vinaigrette. Au besoin, mixez pour obtenir une texture bien lisse. Réservez au frais.

Au moment de servir, **répartissez** dans des bols ou des verrines les Pompadour Label Rouge, les rondelles de radis, de céleri, les lamelles de fenouil et les pousses d'épinard. **Versez** la vinaigrette acidulée. Salez, poivrez puis servez aussitôt.