

les recettes d'Alice

Méli-mélo de légumes aux noix



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

400 gr de pommes de terre

80 gr de cerneaux de noix

1 pomme

3 c à s de crème

1/2 citron, 1/4 de céleri rave

2 brins de persil plat

2 branches de céleri

1/2 c à c de moutarde

Matériel nécessaire

1 presse citron

1 vide pomme

Préparation et réalisation

1- Cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée 20 min puis les laisser tiédir.

2- Eplucher et râper le céleri rave. Trancher fin les côtes de céleri branche, ciseler les feuilles. Rincer la pomme, l'épépiner et le couper en dés.

3- Dans un saladier, mélanger la crème, la moutarde, un filet de jus de citron, et assaisonner.

4- Couper les pommes de terre en dés et les ajouter à la sauce dans le saladier. Ajouter aussi les pommes, les céleris et les noix hachées. Mélanger bien. Parsemer de brins de persil.

Conseils et astuces

Une entrée copieuse ou un plat léger si on n'a pas très faim.

Alice Délice

