

SALADE WALDORF

Entrée pour 4 personnes

Ingrédients

- 3 pommes fruits épluchées et coupées en cubes
- 2 branches de céleri coupées en cubes
- 1 c. à soupe d'échalotes françaises hachées finement
- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 2 c. à soupe de crème 35 % fouettée au malaxeur
- 1 banane coupée en cubes à la dernière minute
- 2 c. à soupe de noix de Grenoble hachées, en réserver 4 entières pour la décoration
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Sel et poivre au goût

Décoration

- 4 feuilles de laitue rouge
- 4 tomates cerise coupées en demies
- 4 noix de Grenoble entières

Méthode

Dans un bol, ajouter les pommes en cubes, le céleri, l'échalote française, la mayonnaise, la crème fouettée, le sel, le poivre et le jus de citron. Mélanger, recouvrir et réfrigérer 4 heures avant le service.

Dressage

Ajouter la banane coupée en cubes, les noix de Grenoble hachées, mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Sur une assiette de service, mettre une feuille de laitue rouge et la salade Waldorf. Décorer avec les tomates cerise, les noix de Grenoble entières et les pommes en éventails.

À savoir On peut varier cette recette en ajoutant des cubes de poulet, de porc ou de boeuf.



Chef Croze