Salade de céleri violet de Tours
Pommes de terre, lentilles et tomates séchées

Salade de céleri violet de Tours
Pommes de terre, lentilles et tomates séchées

pour 4 personnes :

- 4 belles branches de céleri violet de Tours
- 4 grosses pommes de terre à chair ferme
- 100 g de lentilles vertes du Berry
- 2 échalotes
- 5 tomates séchées
- 6 cuillères à soupe d'huile de noix
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à café de moutarde fine
- sel, poivre

Pelez les pommes de terre et rincez-les. Coupez-les en cubes de taille moyenne et faites-les cuire 10 minutes à la vapeur. Laissez refroidir dans une assiette. Faites cuire les lentilles dans de l'eau bouillante et non salée pendant 18 minutes. Égouttez-les puis laissez-les refroidir.

Lavez soigneusement le céleri violet de Tours. Coupez les branches en petits tronçons. Hachez une partie des feuilles.

Épluchez et coupez en très fines rondelles l'échalote. Coupez en petits morceaux les tomates.

Assemblez l'ensemble des ingrédients dans un saladier. Juste avant de servir, ajoutez l'huile de noix, le vinaigre, la moutarde, du sel et du poivre.

urgc
Union pour les Ressources Génétiques du Centre

abbaye Noirlac

L'Europe s'engage en région Centre-Val de Loire avec le FEADER

Union Européenne
Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

Région Centre-Val de Loire

Crédit photo :
Linda Louis

IMPRIM'VERT®