



Salade green à la pomme Pink Lady®, céleri et feta

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 20 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

Pour les pickles de pomme

2 pommes Pink Lady®

- 1 c. à soupe de baies roses
- 1 c. à soupe de baies de genièvre
- 60 g de vinaigre de vin rouge
- 60 g de vinaigre blanc
- 180 g d'eau
- 60 g de sucre

Pour la salade

- pickles de pommes Pink Lady®
- 350 g de mesclun
- 1/2 concombre
- 1 branche de céleri
- 1 fenouil
- 60 g de feta
- 1/2 bouquet d'aneth

Pour la vinaigrette

- 4 cl d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- sel, poivre

1. Préparer les pickles : Verser les 2 vinaigres avec l'eau et le sucre dans une casserole. Ajouter les baies et porter à ébullition pendant 1 minute. Réserver.
2. Épépiner et couper les pommes en lamelles. Les ajouter au vinaigre et conserver dans un bocal hermétique au frais pendant 1 nuit.
3. Préparer la vinaigrette : Battre l'huile d'olive avec le vinaigre balsamique, saler et poivrer. Réserver.
4. Préparer la salade : Couper le concombre en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Émincer finement le céleri. Couper le fenouil en lamelles. Couper finement la feta.
5. Mélanger le mesclun avec le concombre, le céleri, quelques pickles de pommes, la feta et le fenouil. Ajouter la vinaigrette et quelques brins d'aneth. Déguster aussitôt.