

## Salade de céleri-rave (Hors d'oeuvre)



### Préparation

Préparer une vinaigrette au citron bien émulsionnée. Eplucher le céleri-rave, l'émincer, le mettre dans un saladier avec la vinaigrette au citron et laisser mariner pendant une demi-heure. Vous pouvez servir la salade telle quelle ou avec quelques crudités, seule ou comme accompagnement à un plat de viande grillée par exemple.

### Conseils

Il est important d'utiliser des citrons de très bonne qualité pour obtenir le jus qu'il faut pour faire cette vinaigrette au citron. Dès qu'elle est prête, la verser immédiatement sur votre céleri-rave.

### Anecdotes

Pour faire une vinaigrette au citron, il suffit de remplacer le vinaigre par du jus de citron.

### Information

**Préparation** 45 minutes

**Pour X** Pour 2 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Céleri** (Un demi-céleri-rave)

**Citron** (Le jus d'un citron)

**Huile d'olive extra vierge**

**Sel**

**Poivre**