



## Recette

# Salade de céleri-branche avec des framboises et des cacahuètes

Salade juteuse et rafraîchissante avec le croquant nécessaire

**20 Min.**

Temps de préparation



**20 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### SALADE

- 8 branches de céleri avec un peu de feuillage
- 1 peperoncino rouge, en fines rondelles, égrené
- 1 oignon botte, en fines rondelles
- ½ botte de cerfeuil, effeuillé
- ½ botte de persil, effeuillé
- ½ botte d'estragon, effeuillé
- 0.5 dl d'huile de colza
- 0.3 dl de vinaigre de sherry
- sel, poivre

### GARNITURE

- 100 g de framboises
- 4 cs de cacahuètes grillées et salées, grossièrement hachées

## Voici comment faire

### 1 de 2

**SALADE** Arracher le feuillage du céleri, couper les branches en fines tranches et mettre avec les feuilles dans un saladier. Ajouter le peperoncino et tous les ingrédients jusqu'à et avec l'estragon. Ajouter l'huile et le vinaigre, bien mélanger et assaisonner.

### 2 de 2

**GARNITURE** Dresser la salade et garnir avec les framboises et les cacahuètes.

**Conseil:** Servir avec un pain croustillant

