

Salade Waldorf, vinaigrette crémeuse, croquante et authentique |

Recette pour 4 personnes

Description

Cette salade, créée en 1896, est l'oeuvre du maître d'hotel du Waldorf-Astoria, à New-York ; sa recette est restée intacte.

L'astuce du chef

Si vous voulez rester dans la même appellation, il ne faut pas changer grand chose.

Éventuellement, choisissez les salades suivant vos goûts.

Ingrédients

Ingrédients salade

- 65 Gr Noix de grenoble
- 120 Gr Yogourt grec nature 0%
- 2 Cuil. à soupe Mayonnaise
- 2 Cuil. à soupe Persil
- 1 Cuil. à thé Miel
- 0.50 Unité(s) Zeste(s) de citron
- 1 Unité(s) Pomme mcintosh
- 2 Branche(s) Céleri-branche
- 40 Gr Raisin sultana
- 0.25 Unité(s) Laitue iceberg
- 0.25 Unité(s) Salade romaine

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Mise en place

Étalez les cerneaux de noix sur une plaque de four, les enfourner pour 8 à 10 minutes, juste pour les torréfier.

Hachez le persil finement.

Lavez les pommes, gardez la peau. Coupez les pommes en deux, les vider, coupez-les en morceaux d'environ 2 cm de côté.

Coupez les branches de céleri en tronçons d'un demi cm.

La sauce

Dans un grand saladier, mélangez le yogourt, le miel, la mayonnaise et le persil.

Ajoutez le céleri, les pommes et les raisins secs dans le saladier.

Arrosez le tout de jus de citron.

Finitions

1/Au moment de servir, étalez la salade sur les assiettes, à l'aide d'une cuillère, versez la sauce sur la salade.

2/Vous pouvez aussi mélangez toute la salade à même le saladier directement dans la sauce. Puis ensuite, garnir les assiettes ou les bols.

Bon appétit!