



Salade Waldorf – Recette classique revisitée

Créée à la fin du XIX^e siècle dans un grand hôtel new-yorkais, la salade Waldorf est une recette emblématique de la cuisine anglo-saxonne. Fraîche, croquante et élégante, elle associe pommes, céleri et noix dans une sauce délicatement crémeuse.

Ingrédients – 4 personnes

- 2 pommes croquantes
- 2 branches de céleri blanc
- 80 g de cerneaux de noix
- 120 g de raisins blancs ou rouges
- 1 citron (jus)
- 120 g de yaourt nature entier ou fromage frais
- 2 c. à s. de mayonnaise artisanale
- Sel fin, poivre noir

Informations de préparation

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : aucun

Niveau de difficulté : facile

Coût : modéré

Saison idéale : automne (réalisable toute l'année)

Déroulé de la recette

1. Laver les pommes, les couper en dés et les arroser de jus de citron.
2. Émincer finement le céleri.

3. Couper les raisins en deux et retirer les pépins.
4. Concasser grossièrement les noix.
5. Mélanger le yaourt et la mayonnaise jusqu'à obtention d'une sauce homogène.
6. Ajouter les ingrédients et mélanger délicatement.
7. Réserver au frais 15 minutes avant service.

Conseils & accompagnements

À servir en entrée ou en accompagnement d'une volaille rôtie. Accord conseillé : vin blanc sec et fruité ou cidre brut fermier.



Une initiative de la Province de
Hainaut – Hainaut
Développement
www.hainaut-terredegouts.be

