

---

# Salade de panais, céleri-rave, pomme, quinoa, noisette et jambon forêt noire

---



“ Une salade présentée en entrée lors d’un repas en compagnie de [Alphonse et Alphonsine](#). Une salade déjà présentée sur mon ancien blog.”

## Les Ingrédients :

(Pour 4 personnes) :

- 60 g de quinoa (rouge et blanc)
- 1 petit [panais](#)
- 1 petit [céleri-rave](#)
- 1 [pomme](#) granny smith
- 1 [orange](#)
- 8 [noisettes](#)
- 100 g de jambon forêt noire
- ½ c. à soupe d’huile de [noisettes](#)
- 1 c. à soupe d’huile de pépins de raisins
- ½ c. à thé de sauce soja
- ½ c. à café de vinaigre de cidre
- Poivre
- Fleur de sel

## Les Étapes :

Pressez l’[orange](#). Réservez. Préparez la vinaigrette avec les  $\frac{3}{4}$  de l’[orange](#) pressée, les huiles (ici pépins de raisins et pistaches), le vinaigre et la sauce soja. Réservez.

Rincez le quinoa à l’eau. Déposez-le dans une casserole avec deux fois son volume en eau salée. Amenez à ébullition. Réduisez le feu et faites cuire 20 minutes... Cuisson parfaite sans avoir à l’égoutter! Mélangez  $\frac{1}{4}$  du jus de l’[orange](#) pressée au quinoa. Réservez.

Épluchez le [panais](#) et le céleri-rave. Râpez-les avec la [pomme](#) non épluchée que vous mélangerez à la vinaigrette.

Dressez les assiettes de la manière suivante... Répartissez dans l’ordre la moitié du quinoa dans les 6 à 8 cercles, la moitié de la salade de [pomme](#) et légumes. Répétez l’opération. Retirez les cercles. Décorez les assiettes jambon forêt noire coupé en languettes et de [noisettes](#) concassées. Donnez un tour de moulin à poivre et saupoudrez d’une pincée de fleur de sel.

## Et Que Dire De Plus ?

→ [Légumes anciens & oubliés, Marie Chémorin aux Editions First – Collection Toquades.](#)

---

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/salade-de-panais-celeri-rave-pomme-quinoa-noisette-et-jambon-foret-noire/>

---