

## [Recette simple] Salade de céleri, fenouil, pomme et citron



«L'histoire d'un accompagnement, préparé avec soin avec Irène, non adapté à un des trois champagnes reçu pour la 4ème édition du grand concours 'Champagne en cuisine' organisé par les 'Champagnes de Vignerons'. Par contre très frais en salade... avec un filet d'huile d'olive! »

© Les Papilles Estomaquées... 2013

### Les Ingrédients :

(Pour 2 personnes) :

- 1 petit bulbe de [fenouil](#)
- ½ [céleri-rave](#)
- 1 [pomme](#)
- 1 [citron](#)
- [Ciboulette](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

### Les Étapes :

Pressez le citron. Conservez le zeste et faites-le sécher pour une recette ultérieure ([ici avec mon Microplane](#) un zesteur ultra performant).

Épluchez le [céleri-rave](#). Rincez la [pomme](#) et le [fenouil](#). Coupez la [pomme](#), le [fenouil](#) et le [céleri-rave](#) en petits cubes.

Déposez les légumes dans un saladier. Arrosez du jus d'un demi [citron](#) ou plus si vous aimez. Assaisonnez.

Déposez dans les assiettes et au moment de servir, ajoutez un filet d'huile d'olive et un brin de [ciboulette](#).

### Et Que Dire De Plus ?

→ Plus d'infos sur le 4ème édition du grand concours 'Champagne en cuisine' organisé par les 'Champagnes de Vignerons'

---

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/recette-simple-salade-de-celeri-fenouil-pomme-et-citron/>