

Salade de pommes, céleri-rave et Emmental.



INGRÉDIENTS

- 125 ml de mayonnaise
- 30 ml d'huile d'olive
- Jus et zeste de 1 citron
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1 c. à thé de miel – 1 céleri-rave, pelé et coupé en fine julienne
- 2 pommes, coupées en petits dés – 2 oignons verts, émincés
- 1 tasse d'emmental coupé en cubes – 1/4 tasse de raisins secs
- 2 c. à soupe de persil plat, haché – 1 c. à soupe de basilic, haché
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Dans un grand bol, fouetter la mayonnaise avec l'huile, le zeste et le jus de citron, la moutarde de Dijon et le miel. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter le céleri-rave, les pommes, les oignons verts, l'emmental, les raisins secs et les fines herbes. Bien mélanger avec la vinaigrette et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.