



Un classique newyorkais du 19e siècle

Temps de préparation



Temps total



1/2 **citron, zeste râpé, jus pressé**

180 g **de yogourt grec nature**

3 cs **de mayonnaise**

sel, poivre

400 g **de céleri-rave, râpé avec la râpe à rösti**

1 1/2 **pomme acide, p. ex. Boskoop, râpée avec la râpe à rösti**

1 petite **boîte d'ananas (140 g, égoutté)**

4 cs **de jus d'ananas**

60 g **de noix, hachées grossièrement**

Un peu **de persil, effeuillé**

pomme acide, p. ex. Boskoop, en rondelles



Mélanger le zeste et le jus de citron avec le yogourt et la mayonnaise et assaisonner.



Mélanger immédiatement le céleri et les pommes avec la sauce et ajouter le jus et les morceaux d'ananas. Dresser la salade.



Répandre les noix dessus et garnir de persil et de rondelles de pommes.

