

# Salade par étages

Pour 6 personnes



1 céleri moyen  
½ citron env., le jus  
1 gobelet de crème acidulée 35 % ou demi-crème acidulée  
Quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc  
Sel, poivre, poivre de Cayenne

1 boîte de maïs

2 pommes à chair rouge

200 g de jambon modèle

5 oeufs cuits durs

1 petit poireau

70 g de mayonnaise  
1 gobelet de crème acidulée 35 % ou demi-crème acidulée  
1 cs de moutarde à l'ancienne  
Sel, poivre, poivre de Cayenne

2 bottes de ciboulette, ciselées  
1 botte de persil haché  
(ou, en saison, 2 oignons de printemps)

Quelques fleurs comestibles

Peler le céleri, râper, mélanger tout de suite avec le jus de citron et les autres ingrédients pour éviter qu'il ne brunisse. Assaisonner. Répartir soigneusement au fond d'un saladier en verre transparent.

Egoutter, bien rincer. Répartir sur le céleri.

Couper en deux, enlever le cœur, couper en fines tranches. Répartir sur le maïs.

Couper en petits dés ou en fines lamelles, répartir sur les pommes.

Couper 2 œufs en tranches à l'aide d'un coupe-œufs. Décorer le bord du saladier (selon illustration). Couper le reste des œufs en petits dés, répartir sur le jambon.

Couper en deux dans le sens de la longueur, bien laver, couper en très fines lamelles. Répartir sur les œufs.

Bien mélanger tous les ingrédients, rectifier l'assaisonnement. Répartir sur le poireau.

Garnir la salade.

Garnir avec des fleurs comestibles fraîches ou séchées (bourrache, lavande, violettes, des fleurs d'herbes aromatiques comme le thym, l'ail des ours, la ciboulette, etc.).

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur [www.grangeneuve.ch/formation-continue/](http://www.grangeneuve.ch/formation-continue/)

Recette "GrangeNews" – Edition n° 104 – Juin 2023