

# La recette. Salade de pommes au céleri et noisettes

Préparation : 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pommes
- 5 branches de céleri
- 100 grammes de noisettes
- 200 grammes de fromage blanc en faisselle
- jus de citron (un demi), sel et poivre

Laver le céleri, retirer les feuilles (les réserver) ; et s'il n'est pas assez tendre, l'ébouillanter une minute. Couper les tiges en petits tronçons.

Hacher les noisettes.

Eplucher les pommes. Les couper en petits dés et les arroser du jus de citron. Dans un bol, battre le fromage blanc et ajouter tous les ingrédients.

Servir bien frais.

## *L'association Cap Santé*

*L'association Cap Santé, basée dans le Finistère, a pour objectif d'étudier, de pratiquer et de diffuser les connaissances et les méthodes de maintien et de protection de*

*la santé. Elle organise des animations auprès du public toute l'année : journées de formation, ateliers pratiques, sorties botaniques, cours du soir avec ateliers cuisine. Des formations professionnelles courtes ou longues sont également mises en place, ainsi qu'une école d'herboristerie.*

**Plus d'infos**

<http://www.capsante.net/>