

POUR 2 PERSONNES

# SALADE DE TRUITE FUMÉE, DE POMME ET DE CÉLERI



Temps estimé : 15 min (15 min prépa)

INGRÉDIENTS :

- 1 cuil. à soupe de zeste de citron finement râpé
- 2 cuil. à café de jus de citron
- 2 cuil. à café d'eau chaude
- 1 cuil. à café de moutarde de Dijon
- 1 cuil. à café d'huile d'olive
- 2 bâtons de céleri parés et émincés en biais
- 300 g de salade mélangée
- 1 grosse pomme granny-smith évidée et finement tranchée en travers du coeur
- 100 g de truite fumée grossièrement émietée
- 2 tranches de 1 cm d'épaisseur de pain au levain grillées

PRÉPARATION :

Mélangez le jus de citron, l'eau, la moutarde et l'huile d'olive. Assaisonnez.

Mélangez le céleri, la salade, la pomme et la truite dans un saladier, arrosez de sauce et remuez délicatement.

Parsemez de zeste de citron et servez avec le pain.

BON APPETIT LES CHATS !