

# Des moments de saveur avec Brunos

## Salade de champignons et de céleri-branche



30 minutes



4 portions

### Ingrédients

200 g	de champignons de Paris
1	céleri-branche
1	pain aux poires
1 cc	de beurre
1 cc	de concentré de tomates
	Fleurs séchées, comestibles
	Sauce salade Bruno's Italienne

Notre création de champignons et de céleri laisse en bouche une délicieuse saveur épicée et légèrement âpre. Cette salade rafraîchissante au printemps s'adapte aussi parfaitement à chaque saison.

### Préparation

1. Couper les champignons en deux, saler, poivrer et faire revenir au beurre. 2. Déglacer avec la sauce salade Bruno's Italienne et laisser refroidir. 3. Laver le céleri-branche. Couper les tiges fines à l'intérieur en lanières et les tiges extérieures plus grossières dans le sens de la longueur en spaghetti longs à l'aide d'un éplucheur de pommes de terre. 4. Disposer le céleri-branche coupé sur une assiette avec les champignons et émietter quelques morceaux de pain aux poires par-dessus. 5. Mélanger le concentré de tomates avec la sauce salade Bruno's Italienne et arroser la salade. 6. Garnir de fleurs séchées et, éventuellement, de quelques feuilles de salade rouge.

**Bon appétit!**



brunosbest.ch