

# Des moments de saveur avec Brunos

## Salade de céleri à l'ail des ours



15 minutes



4 portions

### Ingrédients

- 3 dl de sauce salade Bruno's à l'ail des ours
- 1 grand céleri-rave
- 2 oranges sanguines
- 8 mini-carottes multicolores
- 2 figes
- 50 g de cacahuètes grillées
- 6 à 8 feuilles d'oseille
- 1 poignée de marjolaine et de menthe

Le printemps, c'est la saison de l'ail des ours!

Accueillez-le dans votre assiette avec notre savoureuse composition au céleri et à l'ail des ours. La fraîcheur acidulée des oranges sanguines, la délicatesse des carottes et les saveurs variées des fines herbes complètent subtilement les arômes puissants du céleri-rave et de l'ail des ours. Résultat: un moment de douceur piquante et printanière.

### Préparation

1. Éplucher les oranges avec un couteau et les couper en rondelles. 2. Bien laver les carottes et les couper en rondelles fines. 3. Bien laver les figes et les couper en quarts. 4. Piler les cacahuètes grillées. 5. Bien laver et sécher la marjolaine et la menthe. En détacher les feuilles. 6. Éplucher le céleri-rave, le râper avec une râpe à rösti et le mariner dans la sauce salade Bruno's à l'ail des ours. 7. Disposer le céleri mariné sur une assiette. Disposer les oranges sanguines, les figes et les carottes sur la salade de céleri. Décorer l'assiette avec les feuilles d'oseille, la marjolaine et la menthe. Arroser pour finir d'un filet de sauce salade Bruno's à l'ail d'ours.

**Bon appétit!**



brunosbest.ch