

## *Salade Waldorf aux arômes du Québec*

*Tu peux utiliser des noix de Grenoble à la place des noix de pécan (en France, c'est plus facile de trouver des noix de Grenoble et elles sont moins chères que les noix de pécan). Mais la noix de pécan va apporter des saveurs plus profondes.*

*Tu peux aussi remplacer le sirop d'érable par du miel ou du sirop d'agave.*

### Recette pour 4 personnes

salade :

- 1 salade verte croquante (type romaine, batavia)
- 2 branches de céleri avec les feuilles
- 2 pommes royal gala (ou un autre type de pomme bien sucrée)
- 1 petite poignée de persil frais
- 50 g de noix de pécan
- 40 g de raisins blonds

Sauce :

- 2 C à soupe de mayonnaise
- 125 ml de yaourt nature
- ½ citron jaune (zeste + jus)
- 2 C à café de sirop d'érable
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de sel

### Préparation

Fais griller les noix de pécan 5-7 minutes sur une plaque (milieu) dans ton four préchauffé à 180°C. Laisse refroidir dans une assiette.

Mélange tous les ingrédients de la sauce dans un bocal, agite bien et réserve au frais.

Coupe ta salade en lanières de 2 cm d'épaisseur. Découpe ta pomme en bâtonnets de 3 mm d'épaisseur, tu peux la peler ou non, c'est au choix. Hache grossièrement les noix de pécan refroidies. Émince finement le persil, et les branches de céleri avec les feuilles.

Mélange tous les ingrédients de la salade et n'assaisonne qu'au moment de servir.

