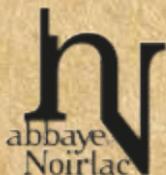


*Salade de céleri  
violet de Tours  
Poires, bleu et noix*





URGC  
UNION POUR LES RESSOURCES  
GÉNÉTIQUES DU CENTRE



**Crédit photo :** Linda  
Louis et le groupe ULIS  
Pro du lycée professionnel  
Jean Moulin, St Amand  
Montrond (18)



## *Salade de céleri violet de Tours Poires, bleu, noix et grenade*

*pour 4 personnes :*

- 4 belles branches de céleri violet de Tours
- 2 petites poires
- 100 g de fromage bleu
- Quelques graines de grenade
- Une dizaine de cerneaux de noix
- 1 belle échalote
- Quelques feuilles de salade
- Le jus d'un citron
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- sel, poivre

Lavez soigneusement le céleri violet de Tours. Coupez les branches en petits tronçons. Hachez une partie des feuilles.

Épluchez les poires, et coupez-les en petits dés. Ajoutez un peu de jus de citron sur les dés de poire pour éviter qu'ils s'oxydent.

Coupez en dés le fromage. Épluchez et coupez en très fines rondelles l'échalote. Assemblez l'ensemble des ingrédients dans un saladier. Juste avant de servir, ajoutez la vinaigrette, les noix et la grenade. Salez, poivrez et mélangez.