



Bienvenue en Haut Agenais Périgord

La clé des champs

Recette pour 6 personnes

Ingrédients :

1 scarole blanche, 1 frisée
4 cœurs de salade rouge
italienne
600 g de choux fleurs
600 g de brocoli

2 céleris branche moyens et
tendres
1 gros céleri rave
Petits radis rouges
Sauce citron : 2 yaourts
nature le jus d'un ½ citron

1 cuil. à soupe de
moutarde
Sel et poivre
Persil ou ciboulette

La Recette :

Effeuilier les salades, couper les choux-fleurs et brocoli en bouquets moyens, céleri branche, raves et carottes en morceaux de 4 cm dans le sens de la longueur, équeuter les radis, laver et égoutter tous les légumes, puis disposer dans une claie moyenne les feuilles de salades, les bouquets de choux-fleurs et brocoli, les carottes, céleris branche, les céleris rave et les radis. Ces légumes peuvent être servis en apéritif ou en hors d'œuvre accompagnés de diverses sauces froides.

La sauce au citron : Passer au mixeur les yaourts avec le jus de citron, la moutarde, le persil ou la ciboulette haché. Saler et poivrer. Servir bien frais.

Les conseils d'Annie : Si vous voulez que le céleri rave reste bien blanc, le passer dans un jus de citron. L'été on peut remplacer les scaroles frisées et salade italienne par des batavias blondes et brunes, les radis par des tomates cerise.

Recette à retrouver dans le livre *A tire d'Elles* – Une ode à la vie rurale

La Recette d'

Annie

Apéritif du Haut agenais Périgord

