

Salade Waldorf

écrit par Pariseyn | 3 octobre 2017



On retrouve assez facilement sur internet la vraie recette de cette salade. Elle a été inventée en 1896 par la maîtresse d'hôtel du Waldorf, Oscar. L'Histoire n'a pas retenu son nom. Ce monument Art Déco est devenu en 1931 le Waldorf-Astoria, un palace New Yorkais pour clientèle (très) aisée.

Ingrédients, pour 6 à 8 personnes :

1 laitue

300 g de céleri rave râpé

2 pommes Granny-smith (environ 400 g une fois râpées)

50 g de cerneaux de noix

250 ml de mayonnaise maison ou du commerce

Sel et poivre

Laver et sécher quelques feuilles de laitues pour le service.

Eplucher le céleri rave et le râper avec une râpe à gros trous.

Le faire tremper aussitôt dans un récipient d'eau vinaigrée pour éviter le noircissement.

Laver les pommes et les essuyer, mais ne pas les éplucher. Evider le cœur et les râper avec une râpe à gros trous.

Egoutter le céleri et mélanger avec les pommes râpées dans un grand saladier.

Ajouter la mayonnaise, les cerneaux de noix, saler, poivrer et

remuer jusqu'à homogénéiser le tout. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Servir dans des bols individuels garnies d'une ou 2 feuilles de laitue. Ajouter quelques cerneaux émiettés au moment de servir.

Cette salade sera meilleure si elle est préparée quelques heures à l'avance, voire la veille au soir et conservée au froid. Il faudra la sortir du réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.