

Céleri-rave mariné

durée totale **50 min.** 15 min. temps de préparation 5 min. temps de cuisson 30 min. temps de repos

INGRÉDIENTS

2 portions

Pour la marinade :

3 càs Kikkoman Ponzu - un mélange de sauce soja et vinaigre, avec du jus de yuzu

2 càs de mayonnaise

2 càc de moutarde

1 càc de sirop d'érable

Salade :

300 g de céleri-rave

0,5 pomme Granny Smith

1 pincée de sel

Garniture :

1 càs de pignons de pin grillés

6 mini tomates

1 pincée de persil italien

PRÉPARATION

Étape 1

3 càs Kikkoman Ponzu - un mélange de sauce soja et vinaigre, avec du jus de yuzu - **2 càs** de

mayonnaise - **1 càc** de sirop d'érable

Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un bol.

Étape 2

300 g céleri-rave - **0,5** pomme Granny Smith - **1 pincée** de sel

Éplucher et râper le céleri et la pomme. Saupoudrer le céleri-rave d'une pincée de sel et le laisser infuser pendant au moins 30 minutes, puis l'éponger avec du papier absorbant.

Étape 3

Sauce marinade - **1 càs** Pignons de pin grillés - **6** mini tomates - **1 pincée** de persil italien

Placer la pomme et le céleri-rave dans le bol de l'étape 1 et assaisonner avec la marinade.

Réfrigérer pendant au moins 1 heure. Faire ensuite griller les pignons de pin pendant quelques minutes et les répartir sur le plat avec les tomates et le persil italien.