

# Salade d'hiver croquante !

Pour 4 personnes :  
1 petit bulbe de fenouil,  
3 branches de céleri,  
3 carottes, 1 c. à soupe  
de graines de courge,  
1 c. à soupe de graines  
de tournesol,  
2 c. à soupe de persil haché.  
Pour la sauce : 2 c. à café  
de purée d'amande blanche,  
2 c. à soupe d'huile  
de colza,  
le jus d'1/2 citron vert,  
sel, poivre, gomasio.



Laver et effiler le céleri. Le couper en bâtonnets puis en petits dés. Les déposer dans le saladier de service. Enlever la partie dure du fenouil et le laver. Couper le bulbe en deux et l'émincer le plus finement possible. Ajouter dans le saladier.

Eplucher et laver les carottes. Les râper avec la grosse râpe directement dans le saladier. Faire griller les graines à sec dans une poêle et les ajouter au reste des légumes avec le persil haché.

Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Ajouter 2 c. à soupe d'eau et bien mélanger. Arroser la salade de cette sauce, ajouter 1 c. à soupe de gomasio, bien mélanger et servir à température ambiante.