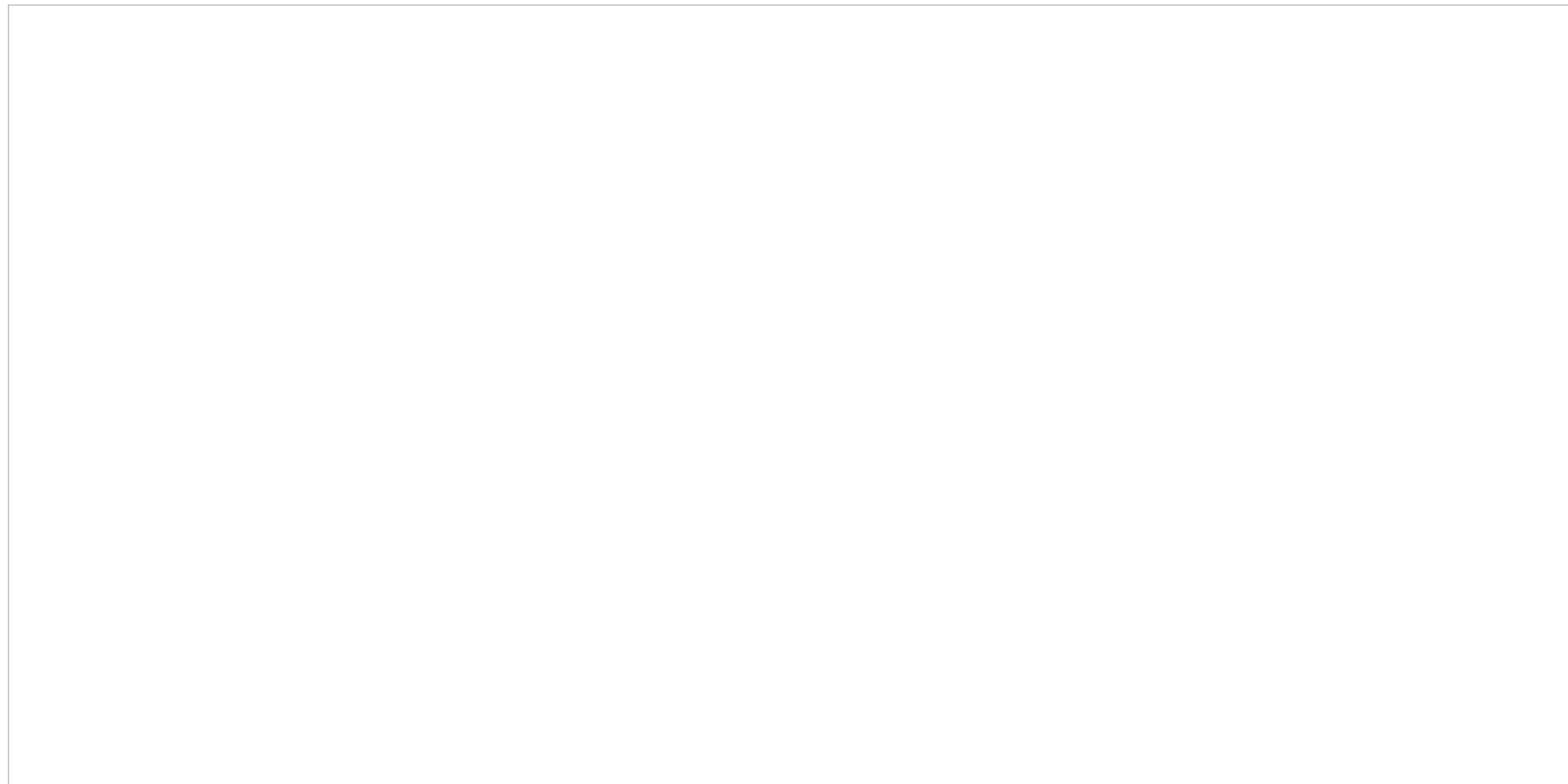


## Une salade d'épinard musclée



### Ingredientien:

- 1 céleri rave
- Une poignée de feuilles d'épinards
- 50 g de pignons de pin
- 1 c à s de mayonnaise
- 1 c à s de jus de citron
- 1 c à s de moutarde
- 3 c à s d'huile d'olive extra vierge
- 100 g de Brugge Dentelle
- Poivre

### Préparation:

Epluchez le céleri rave au couteau. Avec un épluche patate, coupez de fines lamelles de céleri rave. Dans une poêle, faites dorer les pignons de pin dans un peu d'huile d'olive. Attention à ne pas les brûler. Dès qu'ils sont dorés, laissez-les refroidir sur du papier de cuisine absorbant. Coupez le Brugge Dentelle en petits dés. Dans un saladier, mélangez le Brugge Dentelle, les épinards, les lamelles de céleri rave et les pignons de pin.

### Le dressing:

Mélangez la mayonnaise, le jus de citron, la moutarde et 2 c à s d'huile d'olive. Versez ce dressing sur la salade, poivrez et mélangez délicatement le tout.

1, 2, 3, Fromage!

4 personen

10 min

Entrée

2

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/une-salade-depinard-musclee>