

## Recette SCHICHTENSALAT

Nous vous proposons une super bonne salade à déguster lors d'une chaude soirée d'été ou à emporter au pique-nique.

Cette recette d'origine allemande est une succession de couches de salades différentes. Elle se prépare 24h à l'avance.

**Ingrédients pour 6 personnes** : 1 boule de céleri (râpée) ou 1 bocal de céleri - 1 boîte d'ananas en morceaux - 1 boîte de maïs - 2 ou 3 pommes acides - 200g de jambon - 2 ou 3 petits poireaux crus (blanc + vert) - 4 ou 5 oeufs durs - quelques champignons coupés en lamelles - 200 g de fromage (gruyère et ou comté) en petits cubes - quelques tomates cerises ou radis pour la couleur.  
Assaisonnement : 1 petite bouteille de sauce pour crudités + crème fraîche + sel et poivre.

### Préparation

Mélanger à proportion égale la sauce et la crème, saler et poivrer selon goût.

Détailler les ingrédients en petits morceaux ou en cubes, selon le cas.

Disposer les ingrédients en couches dans l'ordre cité ci-dessus ; après chaque couche, verser le mélange de sauces.

Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures. Mélanger juste avant de servir, manger très frais.

*Marcelle Felten*

