

## ***Salade de concombre à la crème***

[30 MIN. ET MOINS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1/2 tasse crème 35%
- 1/2 tasse crème sûre
- 2-3 c. table (au goût) de vinaigre de vin blanc ou 4 c. table de kombucha culinaire Sencha
- 3 c. table d'aneth frais, ciselé
- Sel et poivre au goût
- 1 1/2 à 2 concombres anglais, coupés en fines tranches
- 4 radis, coupés en fines tranches
- 2 branches de céleri, coupées en fines tranches
- 2 c. table de feuilles de céleri, ciselées

## Préparation

---

1. Mélanger dans un bol la crème sûre, la crème, le vinaigre (ou le kombucha culinaire), l'aneth, le sel, le poivre.
2. Mélanger délicatement les légumes avec la sauce et les feuilles de céleri.
3. Ajuster l'assaisonnement au besoin.
4. Déguster immédiatement ou laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 heure.