

Salade Waldorf au poulet



La salade Waldorf originale fut créée en 1893 dans le célèbre Hôtel Waldorf de New York par son maître d'hôtel Oscar Tschirky, auteur de plusieurs recettes mondialement connues comme les *œufs bénédicte* ou la *sauce calypso*. Le rajout de morceaux de poulets dans cette salade est une fantaisie qui en fera une excellente entrée pour les fêtes de fin d'année.

Ingrédients par personne

1/2 pomme golden bien mûre coupée en dés
50 grammes de poulet cuit coupé en lamelles
25 grammes de noix de pécan coupées en morceaux
1 branche de céleri coupé en dés
1 cuiller à soupe de mayonnaise maison*
sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients ensemble et disposer dans des saladiers individuels.

* Préparation de la mayonnaise maison

1. Mélanger au batteur électrique 1 cuiller à soupe de moutarde et 1 jaune d'œuf non réfrigéré.
 2. Ajouter du sel et du poivre tout en continuant à fouetter.
 3. Ajouter en tout petit filet 10 cl d'huile d'olive, puis 1 cuiller à café de vinaigre de vin, jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.
- Cette préparation peut conserver plusieurs jours au réfrigérateur.

Bon appétit!