

1980

Salade Waldorf moulée



Ingrédients

500 mL (2 tasses) d'eau bouillante
2 paquets de 85 g (3 oz) chacun de
gélatine à la framboise
375 mL (1½ tasse) de soda au
gingembre
¼ tasse (50 mL) de noix
1 grosse pomme, coupée en
morceaux
1 branche de céleri, en tronçons

Directives

Ajouter l'eau bouillante à la gélatine et remuer jusqu'à dissolution. Ajouter le soda au gingembre et faire prendre partiellement. Mettre les noix dans le récipient du mélangeur. Couvrir et faire subir 2 cycles au réglage **HACHER**. Vider le récipient et y placer la pomme et le céleri. Recouvrir d'eau froide et faire subir 2 cycles au réglage **MALAXER**. Vider dans une passoire et égoutter. Incorporer délicatement les noix, le céleri et la pomme à la gélatine qui commence à prendre. Verser dans un moule de 1½ litre (6½ tasses) légèrement huilé. Réfrigérer jusqu'à ce que la gélatine soit ferme. Démouler et garnir de feuilles de laitue et de fruits frais

Donne 8 portions