



Salade de carottes et raisins + vinaigrette à l'orange

Préparation : 15 min. Portions : 4



- 2 tasses carottes râpées
- 1 branche de céleri haché finement
- ½ tasse raisins secs
- ¼ tasse persil frais haché
- 1 c. à tab mayonnaise sans oeuf
- 1 c. à tab yogourt nature
- 1 c. à tab jus d'orange frais pressé
- au goût sel et poivre

Mettre dans un bol moyen les carottes, le céleri, les raisins secs et le persil. Dans un petit bol, brasser ensemble la mayonnaise, le yogourt et le jus d'orange. Saler et poivrer. Verser sur la salade et bien mélanger.

Note: Cette salade est encore meilleure après quelques heures au réfrigérateur. On peut remplacer les raisins secs par des cubes de pomme.