

Ciabatta au fromage Appenzeller Emmi



Temps de préparation : **15 min**

Temps total : **15 min**

Portions : **4**

Fromage : **Appenzeller**

Ingrédients :

- **300 g de fromage Appenzeller Emmi**
- 3 branches de céleri
- 1 citron
- 6 c. à s. d'huile de colza
- Sel et poivre noir du moulin
- 300 g de salade mélangée
- 1 c. à c. moutarde

Préparation :

1. Coupez le fromage Appenzeller en tranches fines. Nettoyez les branches de céleri et coupez-les en petits dés.
2. Prélevez le zeste de la moitié du citron. Pressez le jus du citron entier. Mélangez le zeste, le jus de citron, l'huile de colza et un peu de poivre.
3. Disposez le fromage sur un plateau, saupoudrez avec les dés de céleri et nappez avec la moitié de la marinade.
4. Laissez mariner 10 minutes.
5. Lavez la salade et égouttez-la bien. Mélangez le reste de la marinade avec la moutarde et un peu de sel, ajoutez les feuilles de salade. Servez aussitôt la salade pour accompagner le fromage mariné.

PETIT CONSEIL : Idéal avec du pain à l'ail.