

Salade de pommes Granny au curry (souvenir Pizza Paï)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m

🥚 œufs · 🥛 lait

Pommes Granny Smith en fines tranches dans une sauce mayonnaise, fromage blanc, curry et citron. Salade fraîche et acidulée devenue célèbre par le buffet à volonté de Pizza Paï dans les années 2000. Très rapide, parfaite en entrée d'été ou sur un buffet.

France

INGRÉDIENTS

□ pommes Granny Smith	3	□ curry en poudre	1 càc
□ jus de citron	1/2	□ sel fin, <i>une pincée</i>	
□ mayonnaise	1 càs	□ poivre du moulin	
□ fromage blanc	2 càs		

PRÉPARATION

— Préparation des pommes —

1. Laver *pommes Granny Smith*, couper en quartiers, retirer cœur et pépins. Émincer en ****tranches très fines**** (2-3 mm) — au couteau bien aiguisé ou à la mandoline.
2. Mettre dans un *saladier* et arroser immédiatement avec *jus de citron* — l'acidité empêche le brunissement et relève l'ensemble.

— Sauce —

3. Dans un petit bol, mélanger *mayonnaise, fromage blanc, curry en poudre, sel fin et poivre du moulin*.
4. Goûter et ajuster le curry — il doit parfumer franchement mais pas dominer la fraîcheur de la pomme.

— Montage —

5. Verser la sauce sur les pommes et mélanger délicatement pour bien enrober toutes les tranches.
6. Réserver au frais *30 minutes* avant de servir, pour que les saveurs se diffusent.

****Sur le curry**** : un curry doux (Madras ou mélange tout-prêt) donne le profil "buffet années 2000" original. Pour une version plus aromatique, utiliser un curry de Madras de qualité, ou ajouter une pointe de curcuma pour la couleur.

****Variante plus riche**** : remplacer le fromage blanc par de la crème fraîche épaisse — plus onctueux, moins frais.

*****Variante allégée**** : tout fromage blanc, pas de mayo — perd un peu le côté "buffet" mais reste cohérent.*

*****Variante avec poulet**** : ajouter 200 g de blanc de poulet poché en dés, et on obtient une vraie entrée-repas (proche de la salade Waldorf au curry).*

*****Variante avec raisins secs**** : 30 g de raisins secs blonds préalablement gonflés à l'eau tiède — clin d'œil aux salades indiennes au yaourt.*

*****Conservation**** : à manger dans les 24 h. Au-delà, le citron et la sauce font rendre l'eau aux pommes et la salade devient aqueuse.*

*****Pourquoi la Granny Smith**** : sa chair ferme et acidulée tient sans s'oxyder rapidement, et son acidité naturelle équilibre parfaitement la rondeur de la sauce et la chaleur du curry. Une Gala ou Golden donnerait un résultat plus mou et trop sucré.*