

Céleri rémoulade



5 pour personnes



20' Temps de préparation

30' Temps de repos

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1 céleri rave
- 1 oignon
- 2 jaunes d'oeuf
- 2 c.a.s moutarde
- 2 c.a.c de vinaigre de vin
- 25 cl huile neutre (tournesol)
- 2 c.a.s de jus de citron
- persil / ciboulette
- Sel, poivre



- 1 Eplucher puis râper finement le céleri rave puis mélanger au jus de citron pour éviter l'oxydation.
- 2 Préparer la rémoulade : mélanger les jaunes d'œufs, la moutarde, le sel et le poivre. Verser petit à petit l'huile, fouettez jusqu'à obtenir une bonne consistance (type mayonnaise) puis rajouter le vinaigre.
- 3 Couper finement l'oignon et rajouter le à la rémoulade. Ajuster l'assaisonnement
- 4 Rajouter les herbes, mélanger le tout. Laisser reposer au frais pendant 1 heure environ ...
- 5 Remarque : pour éviter ce petit goût terreux vous pouvez blanchir le céleri rave avant de commencer. Pour cela, faites le cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante !
- 6 C'est prêt !

