

# Celeri en rémoulade

## Ingrédients pour 6 personnes

1 céleri-rave de 800 g environ  
1/2 citron  
Sauce  
2 cornichons  
1 c. à soupe d'herbes aromatiques  
ciselées  
1 c. à soupe de câpres  
25 cl sauce mayonnaise

# Pelez le céleri-rave. Râpez-le. Arrosez-le tout de suite de jus de citron, si vous voulez qu'il reste blanc.

# Sauce rémoulade: Préparez la mayonnaise dans un petit saladier. Mélangez-lui les cornichons finement émincés, les herbes et les câpres. Mettez au frais jusqu'au moment de servir.

Préparation: 20 minutes

Le secret de la réussite: Le bon choix d'herbes que je vous suggère pour aromatiser la sauce est: ciboulette, estragon et cerfeuil.

Classification: entrée froide/salade (plat), moyenne (difficulté), 1/3 (toques)

Date: 18.08.2006

Enregistré par: démo