

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
1 jaune d'oeuf
1 c. à soupe moutarde forte
20 cl huile
1 c. à soupe vinaigre
sel et poivre

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