

CÉLERI RÉMOULADE

Janvier 2004 (Révisé en décembre 2016)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 petit céleri-rave de 800-900 g
- ★ 1 citron jaune
- ★ 20 cl de sauce rémoulade

Ustensiles : Bol, Robot ménager, Saladier

Préparation : 15 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,75 € par personne)



Recette :

Presser le citron dans un bol, éliminer les pépins. Éplucher le céleri et le couper en gros morceaux. Positionner le robot ménager en position râpe avec une grille moyenne ou fine selon le goût et râper les morceaux de céleri, verser dans un saladier et mélanger immédiatement au jus de citron (pour éviter le noircissement). Ajouter la sauce rémoulade, bien mélanger et mettre au frais jusqu'à consommation. Ne pas conserver plus de 24 heures (comme toutes préparations à l'œuf cru).

Boisson :

De l'eau plate ou un Sauvignon de Touraine. (*).

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.