Céleri rémoulade

celeri mag 36 immunité

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 2 céleris-raves
- 1 jaune d’œuf
- 1 c. à c. de vinaigre blanc
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 pincée de sel
- 2 dl d’huile de pépin de raisin
- 1 c. à s. de crème fraîche de chèvre ou de brebis (ou végétale)

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Épluchez les céleris-raves. Coupez de fines tranches à la mandoline et posez sur le tamis pour les blanchir 2 minutes.
3. Rafraîchissez dans un bain d'eau glacée.
4. Mettez à sécher le céleri sur un torchon propre.
5. Réalisez la sauce : mélangez le jaune d'œuf, la moutarde et le sel dans un cul de poule, et montez à l'huile comme une mayonnaise. Ajoutez le vinaigre et la crème, et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
6. Pour le dressage, formez une fleur avec les pétales de céleri et entourez de sauce rémoulade.

Une recette facile et rapide avec du céleri rave réalisée pour le magazine 95° #36 spécial immunité !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram