

Céleri Rémoulade

ça change des carottes râpées



Ingrédients :

- 1/2 Boule de céleri rave

- 1 C à S de moutarde à l'ancienne
- 1 Jaune d'œuf
- Huile neutre
- Sel
- Poivre
- 1 Citron

Ustensiles :

- Fouet
- Râpe
- Bol
- Saladier

Préparation :

- Couper le céleri et l'éplucher
- Râper le céleri
- Arroser avec un peu de jus de citron pour éviter qu'il noircisse
- Préparer la [mayonnaise](#)
- Mettre dans un bol le jaune d'œuf et la moutarde à l'ancienne
- Ajouter un filet d'huile
- Fouetter, quand la mayonnaise commence à prendre ajouter l'huile jusqu'à obtenir la quantité souhaitée
- Saler, poivrer et ajouter une cuillère à soupe de jus de citron
- Dans un saladier mélanger le céleri et la mayonnaise pour obtenir la consistance souhaitée

Bon appétit !