



*Entrées froides aux légumes*  
**Céleri rémoulade**



**2h15** **15 min** **0** **2h** **310**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **8** personnes

**Ingrédients pour la  
mayonnaise**

250 ml **Huile d'arachide**  
2 c. à soupe **Moutarde**  
1 c. à soupe **Vinaigre de  
vin**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

**Ingrédients pour le  
céleri**

1 **Céleri-Rave**  
2 c. à soupe **Persil plat**  
1 **Jus de citron**

**Étape 1**

Préparation de la mayonnaise

- 1 Dans un cul de poule mélanger les jaunes d'oeufs, la moutarde, un petit peu d'huile (1 cuillère à soupe environ), le sel et le poivre.
- 2 Pour bien réussir une mayonnaise, penser à sortir tous les ingrédients à l'avance pour qu'ils soient à la même température.
- 3 Verser progressivement l'huile en filet tout en tournant vivement à l'aide de la cuillère en bois ou d'un fouet. Le mélange va s'épaissir et devenir de plus en plus ferme.
- 4 Incorporer le vinaigre. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

**Étape 2**

Préparation du céleri

- 1 A l'aide d'un couteau ou économe, peler le céleri rave et le râper.
- 2 Le citronner pour éviter qu'il ne noircisse. En effet, le céleri-rave s'oxyde très vite.

**Étape 3**

## Dressage

- 1 Ciseler le persil.
- 2 Dans un saladier, verser le céleri râpé, ajouter le persil et la mayonnaise. Réserver au réfrigérateur. Servir bien frais.