

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
CÉLERI RÉMOULADE

Préparation : 20 min, Pour : 4 Personnes

Il vous faut : 300g de céleri-rave, 1 citron, quelques brins de cerfeuil

Pour la mayonnaise : 1 jaune d'œuf, 1 cuillère à soupe de moutarde fine, 20cl d'huile de tournesol, 1 cuillère à soupe de vinaigre, 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse, sel, poivre.

Épluchez le céleri-rave puis râpez-le. Arrosez-le de jus de citron.

Mélangez le jaune d'œuf dans un bol avec la moutarde, le vinaigre, du sel et du poivre.

Versez l'huile en filet tout en battant au fouet électrique. Ajoutez ensuite la crème fraîche, mélangez, puis incorporez le céleri-rave râpé.

Décorez de pluches de cerfeuil