



CÉLERI-RÉMOULADE

Le céleri rémoulade est une recette de salade gourmande à souhait.



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1/2 céleri
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à café de câpres
- 1 cuillère à café d'huile d'olive ou de tournesol
- Sel et poivre
- Jus de citron

Temps

- 15 minutes de préparation et 30 minutes de temps de repos

Préparation

- Éplucher et râper le céleri et verser un trait de jus de citron pour éviter son oxydation.
- Dans un bol, mélanger la moutarde, la mayonnaise, le vinaigre, l'huile et les câpres en ajustant en sel et poivre.
- Verser la sauce sur le céleri, mélanger et réserver au frais au moins 30 minutes avant de déguster.

Matériel



1 bol