

Céleri rémoulade

Ingrédients :

1 boule de céleri-pomme
1 citron
1 oeuf dur
25 cl d'huile de maïs ou de tournesol
1 cs de moutarde
2 cs de vinaigre
sel, poivre

Préparation :

Peler et nettoyer soigneusement le céleri en retirant les yeux. Le couper en quartiers et citronner ceux-ci.

Si l'on désire que le céleri soit bien tendre et moins croquant, faire blanchir les quartiers dans l'eau bouillante pendant une minute.

Râper le céleri et le recueillir dans un saladier où l'on aura mis le reste du jus de citron.

Préparer une mayonnaise avec le jaune d'oeuf dur écrasé, l'huile et la moutarde en fouettant vivement dans un bol. Incorporer, toujours en fouettant, le vinaigre, du sel et du poivre. Mélanger intimement la sauce et le céleri en remuant pendant quelques minutes, puis mettre au réfrigérateur, à couvert, pendant une dizaine de minutes avant de servir.

On peut ajouter à la rémoulade quelques gouttes d'essence d'anchois et une bonne cs de fines herbes finement ciselées.