



6 pers.



15 min

CÉLERI RÉMOULADE

Ingédients



400 g de céleri rave



5 g de vinaigre



200 g de haricots blancs cuits



80 g d'huile d'olive



20 g de moutarde



1 échalote



1 gousse d'ail



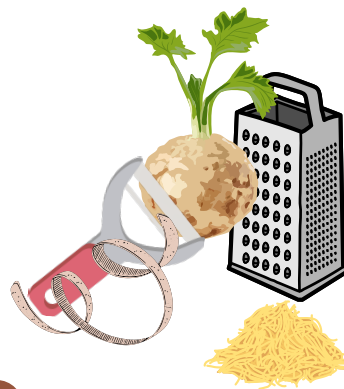
Sel et poivre



Préparation

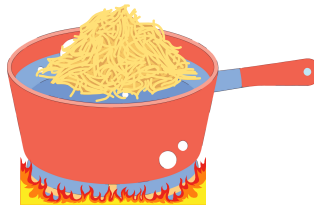
1

Éplucher puis râper le céleri.



2

Faire bouillir une casserole d'eau, le plonger dans l'eau frémissante pendant 1 min.



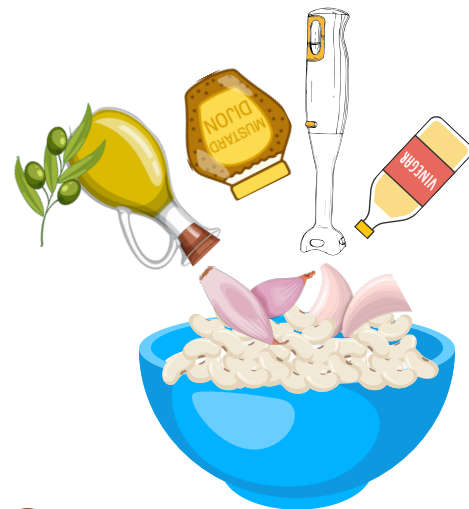
3

Rincer à l'eau froide, égoutter, mettre dans un saladier.



4

Sauce Rémooulade : Mixer l'ensemble des ingrédients et ajuster la texture en ajoutant de l'huile.



5

Mélanger la rémooulade et le céleri rave.

