

ENTRÉE/APÉRO

RÉMOULADE FRAÎCHEUR

Pour **4 personnes**

Préparation **15-20 min**

Cuisson **9 min**



Ingrédients

- Céleri rave et/ou radis noir et/ou radis blanc, et/ou chou rave et/ou chou blanc
- 2 œufs + 1 jaune
- Moutarde, vinaigre, huile
- sel, poivre

Préparation

1. Peler et râper/émincer le(s) légume(s), saler légèrement et réserver au frais
2. Faire cuire 2 œufs durs (9 min) et les refroidir sous l'eau
3. Réaliser une mayonnaise en mélangeant le jaune d'œuf restant, le vinaigre, la moutarde et l'huile petit à petit
4. Ajouter les œufs durs écrasés et assaisonner
5. Egoutter si besoin les légumes (surtout les radis) et mélanger à la rémoulade

Variez les goûts et les plaisirs

Ajouter à l'envie des carottes ou du fenouil râpé/es, des pommes en bâtonnet

Agrémenter de graines ou de noix concassées, de croûtons, de flocons de germes de blé/levure de bière....

Aromatiser la mayonnaise à votre goût avec de l'estragon, du persil, de la ciboulette, du gingembre, des graines de carvis ou d'aneth, du paprika ou du curry...

Remplacer l'huile par du fromage blanc ou un yahourt

Remplacer le vinaigre par ½ jus de citron

Transformer en une salade repas avec un émincé de poulet, une poêlée de gésiers, un mélange de pois chiches et fèves ou des dés de tofu fumé.