

# Céleri rémoulade



## Ingrédients :

1 Céleri rave  
1 Cuillère à soupe de moutarde forte  
2 Echalotes  
2 Gros cornichons  
1 Cuillère à soupe de câpres  
Ciboulette  
Estragon  
Cerfeuil  
Pimprenelle  
Sel, poivre

### Sauce rémoulade :

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Hacher les cornichons et les câpres, ainsi que l'estragon et le cerfeuil.

Préparer un bol de mayonnaise, saler, poivrer.

Tout en continuant à battre, ajouter la moutarde, les échalotes, les cornichons, les câpres, la ciboulette, l'estragon, le cerfeuil et la pimprenelle.

Eplucher le céleri et le râper.

Mettre le céleri dans un saladier et l'asperger légèrement avec du jus de citron.

Ajouter le bol de sauce rémoulade tout en mélangeant.

Réserver au frigidaire en attendant le service.