



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Salade de céleri rave .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 c.à.s d'huile de noix
- 1 c.à.s d'huile d'olive
- 1 oignon
- 2 c.à.c de jus de citron
- 200 g de céleri rave
- Aneth
- Poivre

- Éplucher une épaisse peau de céleri-rave, le détailler en gros morceaux
- Plonger les morceaux de céleri 1 minute dans une casserole d'eau bouillante
- Égoutter, puis râper en fines lamelles au robot. Peler et émincer finement l'oignon
- Dans un saladier mélanger le jus de citron et les huiles, poivrer
- Ajouter le céleri et l'oignon, mélanger et parsemer d'aneth. Rectifier au besoin l'assaisonnement

Astuce : Cette recette change du traditionnel céleri rémoulade, dans une version plus légère

