

Céleri rémoulade sauce au yaourt



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Une variation autour du céleri.

Ingrédients

- 1 boule de céleri rave
- 1 yaourt liquide ou à la grecque
- raifort
- 2 jaunes d'oeufs durs
- citron
- moutarde
- huile
- herbes aromatiques
- sel, poivre

Préparation

- 1 Épluchez le céleri et râpez-le.
- 2 Mettez le jus du citron pour éviter qu'il ne noircisse.
- 3 Faites une mayonnaise avec les jaunes d'oeufs et la moutarde. Salez, poivrez et montez avec de l'huile.
- 4 Une fois consistante, ajoutez le yaourt, les herbes et le raifort. Rectifiez l'assaisonnement, puis mélangez au céleri. Placez au frais.

Proposé par

Les recettes du Mas du Loup

Retrouvez Laurence sur son [blog "Les recettes du Mas du Loup"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

