# Céleri rémoulade et sa sauce moutarde maison

Un céleri-rave râpé finement, mêlé à une rémoulade onctueuse préparée dans le bol. Un classique des bistrots.

| 4 personnes | 15 min préparation | 0 min cuisson | 15 min au total | facile niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 1 céleri-rave moyen
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de moutarde
- 120 ml de huile neutre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe d'yaourt nature
- 1 c. à café de sel

## Préparation

1. Éplucher le céleri, le couper en cubes et l'arroser de citron.
2. Râper le céleri en deux fois.
   **6 sec / vitesse 5**
3. Transvaser dans un saladier et rincer le bol.
4. Mettre le jaune, la moutarde et le sel, puis verser l'huile en filet par le couvercle.
   **1 min / vitesse 4**
5. Ajouter le yaourt et mélanger, puis lier avec le céleri.

**Le conseil de Tiha**
Arrose le céleri de citron dès qu'il est coupé pour qu'il ne noircisse pas.

**Conservation :** 3 jours au réfrigérateur.