

CÉLERI RAVE EN RÉMOULADE LÉGÈRE

CÉLERI RAVE EN RÉMOULADE LÉGÈRE à base de lait végétal pour réduire l'apport matières grasses. Préparation sans œuf avec la texture crémeuse d'une mayonnaise. Un hors d'oeuvre bien assaisonné permet de stimuler l'appétit pour les végétaux crus.

CRUDITÉS

1 céleri

1 citron (jus)

ASSAISONNEMENT

200 ml lait végétal

1 càs fécule

1 citron (jus)

3 càs Eau de Quinton hypertonique

3 càs vinaigre de cidre

1 càs moutarde


1 càc rase gomme de guar


2-3 càs huile d'olive


1 càc gingembre

2 càs ciboulette



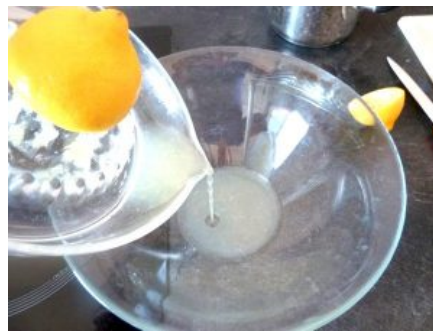
 20 minutes

 2-3 minutes

 3-4 portions



1. Éplucher le céleri rave, et le rincer puis découper pour le robot (à râper)



2. Presser un citron dans un saladier



3. Râper le céleri qui va tomber directement dans le jus de citron. Au fur et à mesure bien mélanger le céleri afin qu'il ne s'oxyde pas et garde sa belle couleur blanche



4. Filmer et réserver au frais

RÉMOULADE



5. Dissoudre la fécule dans un peu de lait végétal froid



6. Puis verser dans la totalité de lait végétal, chauffer en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange bouillonne et épaisse, éteindre et laisser refroidir



7. Dans un mixeur verser le jus d'un citron



8. Ajouter l'eau de Quinton hypertonique ou du sel



9. Ajouter le vinaigre de cidre



10. Ajouter l'huile d'olive



11. Verser la crème de lait végétal refroidie et épaissie



12. Ajouter la moutarde



13. Ajouter des épices (ici : gingembre)



14. Ajouter des aromates (ici : ciboulette)



15. Si après mixage, le mélange est trop fluide, épaissir avec un peu de gomme de guar



16. Miser jusqu'à la texture souhaitée (crémeuse). Ce mélange se conserve au frais mieux qu'une mayonnaise car il n'y a pas d'oeuf (sensible aux germes)



17. Mélanger au céleri



18. Dresser et servir frais