

CÉLERI RÉMOULADE SPIRULINE VÉGAN

Une crudité blanche de céleri rave colorée en vert par la spiruline, une rémoulade sans mayonnaise et sans œufs, des matières grasses réduites.

CRUDITÉ

300 gr céleri rave
1 citron (jus)

ASSAISONNEMENT RÉMOULADE VEGAN

200 ml Lait de soja
15 gr fécule arrow root
30 gr cornichon
30 gr câpres

60 gr huile de colza

Sel - poivre

2 càs vinaigre de cidre

2 càs Eau de Quinton hypertonique

2 càs tamari



20 minutes



4 portions



1. Verser le lait de soja dans une casserole



2. Ajouter et dissoudre la fécule d'arrow root dans le lait froid



3. Cuire à feu moyen jusqu'à épaississement



4. Verser dans un bol et laisser refroidir



5. Émincer le cornichon et ajouter les câpres



6. Mixer câpres et cornichon avec les fluides que sont : - vinaigre de cidre



7. - eau de Quinton hypertonique



8. - tamari



9. - huile



10. - crème refroidie au lait de soja



11. Ajouter la spiruline et mixer le tout



12. Verser la rémoulade végan dans un bol



13. Parer ou peler le céleri rave



14. Trancher en morceaux avant de râper



15. Presser un citron et verser sur le céleri rave râpé



16. Ajouter la rémoulade et enrober le céleri rave



17. On obtient une belle couleur verte



18. Servir frais