

Céleri rémoulade à la purée d'amande blanche

Pour 4 personnes

1 petit céleri rave (700 g environ)
Ciboulette fraîche (facultatif)

Sauce :

2 cuillères à soupe de purée d'amande blanche
4 cuillères à soupe d'eau tiède
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol (ou d'olive)
1 / 2 cuillère à soupe de jus de citron
Sel et poivre

Préparation de la sauce.

Dans un bol, délayer la purée d'amande avec l'eau tiède. Ajoutez le jus de citron puis continuer de mélanger en ajoutant une à une les cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer. Réserver au frais durant 30 minutes.

Préparation du céleri.

Couper le céleri en 4, l'éplucher puis le râper finement.
Mélanger le céleri et la sauce. Ajouter quelques brins de ciboulette fraîche ciselée. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.