

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Réfrigération 2 heures

Pelez le céleri rave, râpez-le (pas trop fin).
L'arrosez de jus de citron pour éviter l'oxydation.
Réalisez une mayonnaise, avec moutarde, jaune d'oeuf, huile, sel et poivre et un filet de vinaigre (gardez un peu de mayonnaise pour la déco).
Versez la mayonnaise bien relevée, sur le céleri rave.
Mélangez bien.
Utilisez un cercle de cuisine pour la présentation du céleri rave.
Mettez sur le dessus une tranche de saumon fumé (voir photo).
Décorez avec le reste de mayonnaise, ciboulette, quelques fèves.
Vous pouvez aussi agrémenter de quelques pousses de salade, de julienne de poivron rouge !!!!

Commentaires



Céleri rémoulade et le saumon fumé s'associent très bien.
Entrée originale, rafraîchissante, raffinée, se déguste avec plaisir.

Ajouter un commentaire



FILET DE SAUMON FUME CELERI

REMOULADE



Ingrédients

1 céleri rave
1 citron
4 tranches de
saumon fumé
mayonnaise maison
déco selon vos envies



