

FICHE DE RECETTE

Mayonnaise de céleri rave

Type de recette	Sauce froide
Nombre de portions	
Temps de préparation	
Prix / Portion (HT) :	

INGRÉDIENTS

PRODUIT	QUANTITÉ	UNITÉ
Céleri rave épluché	350	GR
huile de tournesol désodorisée	165	CL
Œuf	1	Pce
Moutarde	65	GR
Vinaigre de cidre		
<u>Variante > au poivre</u>		
crème fraîche		
poivre concassé		
cognac		

DESCRIPTION DE LA RECETTE

- 1) Cuire le céleri rave épluché à la vapeur.
 - 2) Mixer à chaud
 - 3) Refroidir le céleri mixé
 - 4) Ajouter les jaunes d'oeufs, la moutarde et le sel
 - 5) Mixer et monter à l'huile comme une mayonnaise.
 - 6) Rectifier le sel et ajouter le vinaigre de cidre au besoin pour ajuster l'acidité.
- Se conserve au frais (5 jours max)

Variante : Sauce poivre froide

- 1) Torréfier le poivre concassé pendant 2 min
- 2) flamber avec un peu de cognac
- 3) Ajouter la crème et laisser réduire à feu doux
- 4) Lorsque la réduction est refroidie, incorporer à la mayonnaise au céleri rave

Les "+++ " pour la durabilité

diminuer la teneur en graisse d'une émulsion froide
végétaliser les mayonnaises



