

## Rémoulade de céleri rave aux agrumes



### Ingrédients pour 2 personnes :

- 120 g de céleri boule
- 1/3 de citron jaune
- 2/3 d'un yaourt nature
- 1 c à café d'huile
- 1/2 c à café de moutarde forte
- 1/2 pamplemousse
- 1/2 orange
- Sel, poivre

*M. Lucien BOLDRON, Chef cuisinier - Valence d'Agen*

**Préparation : 25 minutes**

**Cuisson : -**

1. Eplucher le céleri rave et le râper.
2. Peler chaque segment des agrumes.
3. Préparer la sauce : mélanger le jus de citron, le yaourt, la moutarde, l'huile, le sel et le poivre.
4. Assaisonner le céleri avec la moitié de la sauce.
5. Disposer le céleri en dôme au milieu de l'assiette, napper autour avec le reste de la sauce.
6. Disposer les quartiers d'orange et de pamplemousse autour du dôme.

### Idées de décoration

Déposer des crevettes bouquet au sommet du dôme de céleri.

### Variante

Cette préparation peut être servie dans des petits bols dont le fond serait tapissé de salade verte.

### Valeur nutritionnelle par personne :

Protéines : 6 g    Glucides : 19 g    Lipides : 4 g    Energie : 136 Kcal

