



Céleri rémoulade au jus de betterave

11/02/2020 à 16h23

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1/2 boule de céleri
- 2 betteraves cuites
- 1 tomate olivette
- 1 oignon frais avec la tige
- 6 cuillère(s) à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillère(s) à soupe de vinaigre de xérès
- fleur de sel
- poivre du moulin
- 1/2 bouquet de cerfeuil

Préparation :

- Epluchez le céleri, râpez-le en bâtonnets à l'aide d'une mandoline ou au robot et mettez-le dans un saladier;
- Pelez les betteraves et râpez-les au-dessus du saladier avec une râpe à carottes pour obtenir une sorte de purée de betteraves;
- Salez, poivrez, ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre, l'oignon haché menu avec une partie de la tige et la tomate épépinée, coupée en cubes pour changer;
- Mélangez bien afin que la betterave colore l'ensemble, ajoutez le cerfeuil finement ciselé et réservez au frais.