



Entrées froides aux produits de la mer

Céleri rémoulade aux gambas



15 min 15 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

292

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le céleri rémoulade aux gambas

300 g **Boule de céleri**
16 **Gambas**
200 g **Yaourt**
4 c. à café **Moutarde**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

6 branche(s) **Cerfeuil**

Étape 1

Préparation du céleri rémoulade

- 1 À l'aide d'un couteau de chef, éplucher le céleri-rave.
- 2 Le détailler en grosses tranches et le râper à l'aide d'un robot équipé de la râpe de taille moyenne.
- 3 Dans un bol, mélanger le yaourt et la moutarde. Saler et poivrer.
- 4 Ajouter le céleri-rave et bien mélanger.
- 5 Pour éviter l'excès de liquide qui pourrait se former au moment du dressage, mélanger le céleri avec 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre. Laisser reposer quelques minutes dans un bol puis égoutter.

Étape 2

Dressage

- 1 Disposer un emporte-pièce dans chaque assiette.
- 2 Remplir aux 3/4 de céleri rémoulade.
- 3 Disposer les gambas en rosace.
- 4 Recouvrir d'une dernière cuillerée de céleri-rémoulade.
- 5 Disposer les branches de cerfeuil.
- 6 Servir immédiatement.