**Céleri en rémoulade**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands :**

**- 500 g de céleri-rave
(environ la moitié d'une boule)
- 1 œuf
- 1 càs de moutarde
- 1 càs de vinaigre de vin
- 2 gobelets ½ d'huile (environ ¼ de litre)
- sel & poivre du moulin**

Éplucher et couper le céleri en petits dés.
Insérer le fouet dans le bol.
Mettre l'œuf entier, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre et **mixer 1 min** en **vitesse 3** en versant l'huile en filet par l'orifice du couvercle. On obtient une mayonnaise.
Retirer le couvercle.
Ajouter le céleri.
Mixer **40 sec** en **vit 4** en raclant les bords avec la spatule.
Vérifier la consistance et ajuster le temps si nécessaire.
Verser dans le plat de service et servir frais.