

## Rémoulade de céleri à la pomme et au curry

**Portions :** 4

**Préparation :** 15 minutes

300 g de céleri-rave

1 pomme granny smith (ou autre  
pomme acidulée) bio

4 brins de persil

4 cuillère(s) à soupe s de mayonnaise

3 cuillère(s) à soupe s de yaourt

1 cuillère(s) à café bombée de curry

2 cuillère(s) à soupe de vinaigre de cidre

2 cuillère(s) à soupe de graines de  
courge



Effeuillez et ciselez finement le persil.

Préparez la sauce en mélangeant la mayonnaise, le yaourt, le  
curry et le vinaigre. Ajoutez le persil, salez et poivrez.

Épluchez le céleri et râpez-le ; rincez et essuyez la pomme.  
Détaillez-la en bâtonnets.

Mélangez tous les ingrédients avec la sauce, et parsemez de  
graines de courges avant de servir.