

TABLE

RACINE DE PERSIL EN REMOULADE



TRES FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min -

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 botte de persil racine
- 2 œufs + 1 jaune
- 250 ml d'huile
- 1 cuil. à soupe de vinaigre
- 1 cuil. à soupe de moutarde
- sel - poivre

PREPARATION

- Faites cuire deux œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 min.
- Écalées, coupez-les en deux et récupérez les demi jaunes durs.
- Piler les jaunes d'œuf pour les réduire en pâte; ajoutez 1 jaune d'œuf cru.
- Incorporez la moutarde et l'huile en la faisant couler lentement comme pour une mayonnaise de base; terminez par un trait de vinaigre, du sel du poivre.
- Épluchez et coupez le persil racine en fines juliennes.
- Mélangez le persil racine à la sauce et réfrigérez au moins une heure avant de servir

