

Rémoulade de chou-rave

Ingrédients

2 choux rave
4 gousses d'ail, pressé
2 c. à soupe de mayonnaise
4 c. à thé moutarde de Dijon
 $\frac{1}{4}$ tasse d'huile d'olive
3 c. à soupe de jus de citron
Sel & poivre

Préparation

1. Préparer la vinaigrette directement dans le bol de service: presser l'ail, ajouter la mayonnaise, la moutarde, l'huile, le jus de citron, ainsi que le sel et poivre au goût. Bien mélanger.
2. Peler le chou-rave, puis le trancher finement avec une mandoline, ou le râper à l'aide d'une râpe à larges entailles et ajouter dans la vinaigrette. Bien mélanger.
3. Vérifier l'assaisonnement et servir.