



## Rémoulade de céleri et sardines marinées

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)
- 

Pourquoi de ne pas impressionner vos convives avec cette petite recette simple à réaliser.

### Ingrédients:

- 200g de céleri rave
- 200g huile d'olive pour la mayonnaise
- 100g huile d'olive pour la vinaigrette balsamique
- 40g de vinaigre balsamique
- 10g de moutarde
- 30g de cornichons
- 1 gros citron
- aneth
- 500g de sardines ou 12 unités
- 1 jaune d'œuf
- sel fin poivre du moulin
- 50g de poivron rouge





### **Accord mets et vins**

**Pour accompagner votre Rémoulade de céleri et sardines marinées.**

[visite du site](#)

## **Réalisation:**

Lever les filets de sardines ou demander à votre poissonnier de le faire. Mettre les filets dans un plat avec un peu d'huile d'olive, un jus de citron, aneth et fleur de sel. Laisser mariner 1h30 environ au réfrigérateur en prenant soin de recouvrir le plat d'un film étirable.

Mettre à chauffer une casserole d'eau salée et un demi-citron. Laver le céleri, l'éplucher, puis le couper en brunoise (petits dés de 5mm de côté environ). Cuire le céleri, rafraîchir avec des glaçons puis égoutter. Réserver au réfrigérateur. Pendant ce temps, réaliser une mayonnaise avec l'huile d'olive, moutarde et le jaune d'œuf. Réserver au réfrigérateur. Confectionner une vinaigrette balsamique. Tailler les cornichons en brunoise et le quart d'un poivron, de préférence de la même grosseur que le céleri.

**Préparation de la rémoulade :** Mélanger la mayonnaise avec les cornichons, le céleri, la brunoise de poivron rouge et l'aneth.

Égoutter les sardines sur un papier absorbant. Dans les assiettes, à l'aide d'un cercle en inox, disposer la rémoulade de céleri au centre. Disposer les sardines ( 5 ou 6 filets) dessus en rosace. Verser un filet de vinaigrette balsamique sur les sardines et autour de l'assiette. Décorer avec des lanières de poivron rouge et un brin d'aneth.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



© 2016 vision-plaisir