



## Chou-rave rémoulade

---

Pour 4 personnes en entrée

### Ingrédients :

- 4 chou-rave
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 c. à café de vinaigre
- 25 cl d'huile de tournesol
- sel, poivre

### Préparation :

Préparez votre mayonnaise, pour cela : munissez-vous d'un batteur ou de votre fourchette et votre poignet. Mettez le jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre dans un bol. Battez et commencer à incorporer l'huile de tournesol quand vous commencez à voir le mélange s'épaissir. Une fois la mayonnaise réalisée, épluchez les choux-rave et râpez-les. Mélangez le tout.

