

Rémoulade de panais

Végan

Ingredients pour 10 pers

1200 panais
200 g de tofu de soie
1 cs moutarde
200 ml d'huile neutre
1 cs vinaigre de vin blanc
1 échalotes +/- 45 g
40 g cornichons
1 cc câpres
les herbes vertes (persil, cerfeuil,
mâche,...)
poivre et sel



Preparation

Epluchez le panais et coupez-le en julienne. Saupoudrez les bandes d'une pincée de sel et laissez-les reposer un moment pour qu'elles se déshydratent.

Mettez le tofu avec la moutarde et le sel dans un gobelet mélangeur. Mélangez bien et ajoutez l'huile tout en mélangeant. Enfin, ajoutez le vinaigre de vin blanc.

Hachez finement le cornichon, les câpres et les herbes vertes.

Mélangez la julienne de panais avec quelques cuillères de mayonnaise (selon le goût), des câpres, du cornichon et des herbes vertes.

Servir avec des crackers.

Astuce

Remplacer la panais par du céleris rave.

Pour les non végan: remplacer le tofu par de la mayonnaise.