

Carotte et céleri rapé avec sa sauce au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 0 min	Durée : 5 min	Difficulté : 0/10
Ingrédients : 9	Etapes : 12	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la garniture:

3 carottes

1/4 de céleri rave Pour la sauce:

25g de mayonnaise

25g de moutarde

20g d'huile

15g de miel

10g de vinaigre de vin rouge

1/2 gousse d'ail

sel et poivre

Etapes

Découvrez une entrée de légumes simple et rapide sans cuisson, au thermomix

Pour les carottes et céleri rave thermomix:

Â»

Laver et éplucher les carottes, les couper en morceaux de 4 cm et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 5 secondes sur vitesse 5.

Â»

Réserver dans un saladier.

Â»

Laver et éplucher le céleri rave, le couper en morceaux et mettre les morceaux de céleri rave dans le bol.

Â»

Programmer 10 secondes vitesse 5.

Â»

Mettre dans le saladier.

Pour la vinaigrette thermomix:

Â»

Rincer le bol du thermomix pour faire la sauce.

Â»

Eplucher la demi gousse d'ail .

Â»

Programmer 5 secondes vitesse 5 et jeter la gousse d'ail dans le bol du thermomix une fois celui ci en marche, par l'opercule du bouchon.

Â»

Ajouter tous les autres ingrédients.

Carotte et céleri rapé avec sa sauce au magimix

Â»

Programmer 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Verser la sauce sur les crudités que vous aurez mises dans vos assiettes.

Cette entrée rafraichissante est idéale à déguster en été. Miam ;)