

# Raves « César »

# CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette  
Magazine Caribou - cariboumag.com

 4-6 portions

## INGRÉDIENTS

3 tasses (750 ml) de fines juliennes de céleri-rave

1 tasse (250 ml) de fines juliennes de chou-rave ou daikon

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

**Sauce « César »** (donne 1 ¼ à 1 ½ tasse de sauce, la moitié est utilisée pour la recette)

2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre local (divisé)

1 jaune d'œuf

1 c. à soupe (15 ml) de moutarde forte

1 petite gousse d'ail, râpée à la microplane ou hachée finement

½ c. à thé (2,5 ml) d'algues du Québec séchées hachées finement

1 tasse (250 ml) d'huile locale (suggestion : ¾ tasse tournesol + ¼ tasse caméline)

2 c. à soupe (30 ml) de câpres de margerites ou de sureau hachées

½ tasse (125 ml) de fromage local fort râpé finement

### Garnitures (facultatives)

1 tasse (250 ml) de bacon cuit en petits morceaux croustillants

Croûtons au goût

Fromage local fort râpé ou en copeaux au goût



## PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, masser les juliennes de légumes avec le sel jusqu'à ce que de l'eau de végétation commence à sortir lorsqu'on les presse. Laisser égoutter à température ambiante pendant que vous faites la sauce.
2. Dans un petit bol, chauffer 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de cidre pendant quelques secondes au micro-ondes. (voir Astuce)
3. Dans un grand bol, fouetter le jaune d'œuf, la moutarde, l'ail et les algues. Lorsque c'est bien mélangé, ajouter la moitié de l'huile (1/2 tasse) en filet et en continuant de fouetter. Ajouter la moitié du vinaigre chaud (1/2 c. à soupe) et continuer de fouetter. Ajouter l'autre moitié de l'huile et l'autre moitié de vinaigre chaud en alternance, en fouettant toujours.
4. Lorsque la sauce est bien épaisse, ajouter les câpres hachées et le fromage fort râpé. Mélanger. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire (sel/acide). (Si vous ajoutez les ingrédients de la garniture – bacon, croûtons et fromage – mieux vaut ne pas trop saler à cette étape-ci).
5. Prélever la moitié de la sauce et la placer au frais dans un petit contenant pour un autre usage.
6. Presser les légumes pour faire sortir le plus possible d'eau de végétation et les transférer dans un autre bol.
7. Pour monter la salade, bien touiller les juliennes de légumes avec la moitié de la sauce restant et ajouter 1 c. à soupe de vinaigre de cidre. Garnir de bacon, croûtons et fromage.

### NOTE

Le surplus de sauce César est aussi délicieux en garniture sur des légumes rôtis. Vous pourriez aussi le servir avec les pommes de terre croustillantes, ou encore dans notre sandwich aux œufs!

**ASTUCE :** Chauffer le vinaigre aide à l'émulsion de la sauce.

### VARIANTE

En été, essayez cette salade avec de fins tronçons en biseau de céleri branche. Lorsqu'ils sont en saison, n'hésitez pas à utiliser des radis d'été.