

## **CÉLERI RÉMOULADE LÉGER AUX CORNICHONS, CÂPRES ET CRANBERRIES**

- 200 g de yaourt
- 1/2 bouquet de persil
- 70 g de cornichons aigres-doux
- 50 g de câpres
- 20 g de cranberries séchées
- 2 c à café de sirop d'érable
- 1 c à soupe d'huile d'olive



Pelez le céleri-rave et râpez-le finement. Rincez, séchez et hachez finement le persil. Hachez les cornichons. Mélangez le yaourt avec le persil, les cornichons, les câpres, les cranberries, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre, le sirop d'érable et l'huile d'olive. Mélangez avec le céleri. Vous pouvez le déguster immédiatement ou le préparer quelques heures en avance et le placer au frais pour que le céleri marine bien dans la sauce.