

Salade de Chou rouge nouveau

Salade de Chou rouge nouveau

Votre chou rouge, 2 pommes vertes, 1 jus de citron, 50 gr de raisins secs, 1cs de moutarde grain, 2 cs de vinaigre de cidre, 4 cs d'huile d'olive, sel, poivre, gros sel.

Salade de Chou rouge nouveau

Votre chou rouge, 2 pommes vertes, 1 jus de citron, 50 gr de raisins secs, 1cs de moutarde grain, 2 cs de vinaigre de cidre, 4 cs d'huile d'olive, sel, poivre, gros sel.

Coupez votre chou en très fines lanières, mettez-le dans un saladier et saupoudrez-le de gros sel. Laissez macérer 2 heures. Lavez les pommes, ôtez les pépins mais ne les pluchez pas, coupez-les en dés et arrosez-les du jus de citron. Dans un bol, délayez la moutarde avec le vinaigre, salez peu, poivrez, ajoutez l'huile d'olive, les raisins secs que vous aurez fait gonflé préalablement dans de l'eau tiède. Et mélangez bien.

Egouttez le chou, pressez-le entre des feuilles de papier absorbant. Dans un saladier rassemblez chou et pommes, puis arrosez de sauce