

Salade de Chou Mariné

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Marinade : 1 – 2 heures

Ingrédients:

- CHOU BLANC	1/4 émincé
- CAROTTE(S)	3 râpées
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- VINAIGRE	6 c à soupe
- EAU	6 c à soupe
- MAYONNAISE	2 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à café
- LAIT	2 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat à salade pouvant contenir du liquide, mettre le chou émincé très finement avec les carottes râpées et les raisins secs.
- Ajoutez 3 c à soupe de vinaigre, 3 c à soupe de sucre et l'eau.
- Salez et poivrez. Laissez mariner 1 à 2 heures.
- Préparez ensuite la sauce : mettez dans un bol la mayonnaise, la moutarde ainsi que le reste de vinaigre. Salez, poivrez et bien mélangez au fouet.
- Ajoutez le lait et le sucre.
- Après le temps de marinade, incorporez la vinaigrette au mélange chou-carottes.
- Mélangez bien, rectifiez l'assaisonnement et conservez au frais.

