

Chou Rouge Mariné

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 30 minutes

Marinade : minimum 2 heures

Ingrédients :

- CHOU ROUGE	1 petit
- 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 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-raisins.
- Mélangez bien, rectifiez l'assaisonnement et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

