

## *Chou Mariné aux Carottes et Émincés de Radis, à la Vinaigrette Sucrée*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

### **Ingrédients:**

- CHOU BLANC	1/4 émincé
- CAROTTE(S)	3 râpées
- RADIS	4 coupés en rondelles
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- MAYONNAISE	3 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- VINAIGRE DE CIDRE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2 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, les rondelles de radis et les raisins secs.
- Mélangez la mayonnaise, la moutarde, le sucre et le vinaigre de cidre.
- Salez et poivrez. Incorporez au fouet l'huile d'olive.
- Versez cette préparation sur le chou et laissez mariner 2 heures minimum au frais.
- A moment de servir, mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

### **Remarque:**

Laisser mariner +/- 2 heures

