

## *Chou Blanc et Carottes Marinés à la Vinaigrette Sucrée*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- CHOU BLANC	1/4 émincé
- CAROTTE(S)	3 rapées
- 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 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 - A partir de DI-247