

Coleslaw (Salade de Chou)

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CHOU BLANC	500g râpés
- CAROTTE(S)	200g râpées
- EAU	75 ml
- FARINE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à café
- VINAIGRE DE VIN BLANC	4 c à soupe
- BEURRE	15g
- CRÈME FRAÎCHE	8 c à soupe
- OEUF(S)	2
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une casserole, versez 50g d'eau puis ajoutez la farine, la moutarde, le vinaigre de vin et le sucre. Mélangez puis assaisonnez avec le sel et poivre.
- Portez le tout à ébullition sans jamais cesser de remuer.
- Lorsque la sauce est à ébullition, ajoutez la crème fraîche et le beurre coupé en morceaux. Mélangez à nouveau.
- Dans un bol, fouettez les œufs puis ajoutez 3 c. à soupe de la sauce chaude.
- Versez le mélange obtenu dans la casserole. Remuez jusqu'à ce que la sauce épaississe puis retirez la casserole du feu.
- Lavez le chou blanc et coupez-le en très fines lamelles.
- Lavez, épluchez et râpez finement la carotte.
- Dans un saladier, mélangez ensemble le chou émincé, la carotte râpée et la sauce.
- Salez et Poivrez généreusement votre coleslaw.
- Réservez au réfrigérateur pendant au moins 3 h avant de le servir.

Remarque:

Repos: 3 heures

