

Chou Blanc Mariné

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Marinade : 1 à 2 heures minimum

Ingrédients:

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| - CHOU BLANC | 1/2 |
| - VINAIGRETTE | 5-6 c à soupe (maison: DI)-109 |
| - EAU | 2-3 c à soupe |
| - SUCRE SEMOULE | 1-2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Râpez finement le chou à la mandoline.
- Confectionnez la vinaigrette comme indiqué à la recette DI-109.
- Ajoutez-la au chou râpé ainsi que le sucre, l'eau, sel et poivre.
- Mélangez le tout et laissez mariner au frais au moins 1 à 2 heures.

