

Coleslaw crémeux au saumon fumé |

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette populaire en Irlande.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer la crème sûre par une mayonnaise maison et utiliser une autres sortes de vinaigre.

Ingrédients

Salade

- 200 Gr Chou vert
- 50 Gr Carotte
- 75 Gr Crème sûre
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre de cidre
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 50 Gr Saumon fumé
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 2 Pincée(s) Sucre

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Mise en place

Taillez le saumon fumé en brunoise.

Épluchez les carottes et les passer à la râpe.

Coupez le chou en deux , cela sera plus simple pour le râper ou le tailler au en julienne au couteau.

Dans un bol mélangez la crème sûre, le vinaigre, la moutarde ainsi que le sucre, mélangez le tout pour dissoudre les grains de sucre.

Ciselez finement la ciboulette.

Coleslaw

Dans un bol mettez la carotte, le saumon fumé, le chou et la ciboulette . Mélangez le tout avec la sauce, vérifiez l`assaisonnement.

Bon appétit!