

Salade coleslaw |

Recette pour 4 portions

Description

Une recette populaire en Amérique du nord

L'astuce du chef

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

Ingrédients

Ingrédients

- 250 Gr Choux blanc
- 50 Gr Carotte
- 100 Gr Crème sûre
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de cidre
- 2 Cuil. à soupe Sucre
- 3 Cuil. à soupe Moutarde de dijon maille
- 8 Branche(s) Ciboulette

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Epluchez les carottes et les passer à la râpe

Coupez le chou en deux , cela sera plus simple pour le râper

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.

Finition de la salade

Dans un bol mettez les carottes, le chou et la ciboulette . Mélangez le tout avec la sauce, vérifiez l'assaisonnement.

Bon appétit!