

Mêlée de chou aux pommes

CUISIMAGES

Réf :
1405

Type :
Salade

Préparation :
20 min
Repos: 30 min

Cuisson :

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- ¼ de chou blanc
- 1 ou 2 pommes
- 12 cerneaux de noix
- 2 cuillères à café de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 cuillère à café de sucre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- Sel et poivre



Nettoyez le chou et ôtez les grosses nervures. Coupez le en très fines lanières.



Lavez et coupez les pommes en quartiers sans les peler. Otez les pépins et coupez en fines tranches.



Dans un saladier, déposez le chou et les pommes.

Ajoutez les cerneaux de noix grossièrement hachés.

CUISIMAGES

Dans un bol, mélangez le vinaigre, le jus de citron, le sucre. Salez, poivrez et ajoutez l'huile en battant à l'aide d'un fouet.

Versez la sauce d'assaisonnement dans le saladier et mélangez délicatement.

Laissez reposer la mêlée de chou aux pommes 30 min au réfrigérateur.



Conseils
Variante
Vin

Saint Amour