

Salade de chou aux pommes et raisins



- TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN.
- TEMPS DE CUISSON : 5 MIN.
- RECETTE POUR : 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 1 petit chou cabus pommé
- 1 oignon
- 200g de lardons fumés
- 1 pomme
- 50 g de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin
- persil ou ciboulette

1 – Couper le chou en 4 et émincer finement chaque morceau au couteau. Rincer et égouter.

2 – Evider et couper la pomme en 4, puis en petites lamelles.

3 – Éplucher et émincer l'oignon. Dans une poêle, le faire revenir avec les lardons fumés.

4 – Dans un saladier, mettre le chou, la pomme et le raisin sec.

5 – Ajouter l'huile, le vinaigre, la moutarde et le poivre du moulin puis bien mélanger le tout.

6 – Ajouter les lardons cuits et mélanger de nouveau.

7 – Rectifier l'assaisonnement, sel et poivre si nécessaire.

8 – Ajouter une pincée de persil ou de ciboulette.

Vous pouvez agrémenter cette recette avec des amandes concassées, des noisettes ou des noix.
