



Plats d'accompagnement

Salade de chou rouge chaud au fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 chou rouge (petit, en lamelles)
1 pomme (Granny Smith, en petits morceaux)
1 oignon rouge (en anneaux)
1 gousse d'ail (écrasée)
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de fromage de chèvre
125 grammes de noix (rôties)
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient mous. Mélangez-y alors le balsamique. Laissez encore cuire une petite minute. Ajoutez le chou rouge. Mélangez bien et laissez cuire 5 minutes.

Salez et poivrez et ajoutez les morceaux de pomme et les noix. Emiettez le fromage de chèvre par-dessus.

