



Plats d'accompagnement

Salade de chou louisiane

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes choux rouges (en fines lamelles)
200 grammes choux blancs (râpé)
2 carottes (râpées)
2 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de crème aigre
1 cuillère à café de moutarde
1 cuillère à soupe de miel
1/4 baguette (en morceaux)
10 millilitres de vinaigre
100 millilitres d'eau
huile d'olive
1 cuillère à café de curry en poudre
persil plat (frais, haché fin)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez le vinaigre, l'eau et le miel dans un poêlon et chauffez brièvement jusqu'à ce que le miel soit dissous puis laissez refroidir un peu.

Mettez le chou rouge dans un pot 'weck' propre et couvrez-le du mélange de vinaigre. Réservez au moins 3 heures au frigo.

Mélangez ensemble la mayonnaise, la crème aigre, la moutarde et le curry en poudre puis incorporez-y les carottes et le chou blanc. Salez et poivrez puis versez dans un plat de service.

Faites maintenant frire les morceaux de pain croustillants dans une belle quantité d'huile d'olive et répandez-les sur la salade en même temps que le chou rouge et le persil frais.

