

Salade de chou croquante



Pour 8 personnes

 **20 minutes**

 **4 heures au réfrigérateur**

Facile

INGRÉDIENTS

1,5 litre (6 tasses) de chou vert coupé en cubes

500 ml (2 tasses) de chou rouge coupés en cubes

1 cuillère à soupe de gros sel

3 cuillères à soupe de sucre

2 oignons verts, hachés finement

2 carottes, pelées et râpées

60 ml (¼ tasse) de mayonnaise

60 ml (¼ tasse) de crème fraîche

3 cuillères à soupe de vinaigre de riz

1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne

2,5 ml (½ c. à thé) de sel de céleri

Poivre

1 - Dans une passoire, mélanger le chou avec le sel et le sucre.

2 - Déposer dans un bol, couvrir et laisser reposer 4 heures au réfrigérateur. Rincer et égoutter dans une essoreuse à salade.

3 - Dans un grand saladier, bien mélanger le reste des ingrédients avec le chou. Poivrer.

4 - Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Astuce : Cette technique utilisée pour le chou permet à la salade de rester belle et croquante plus longtemps sans relâcher d'eau.

