

Salade de chou psychédélique

Note : Le tout est de réduire le chou en morceaux, pas en purée, donc 5 secondes maxi dans le robot à vitesse moyenne. Avant de mettre ton chou dans le robot, coupe le d'abord en gros cubes d'environ 5 cm.

Recette pour 4-6 personnes

1 petit chou rouge (ou la moitié d'un gros)
1 petit poivron rouge
2 carottes
½ botte de persil frais émincé
6 ou 7 cornichons au vinaigre (facultatif) ou le zeste d'1/2 citron jaune

pour la sauce

125 ml de mayonnaise
½ C à café de sel
1 à 2 C à soupe de jus de citron jaune
1 pincée de poivre noir

Préparation

Mélange tous les ingrédients de la sauce dans un bol, remue bien.

Émince le chou et le poivron à l'aide d'un robot ménager (voir note plus haut). Râpe les carottes et les cornichons avec une râpe manuelle (gros trous).

Mélange tous les ingrédients dans un saladier avec la sauce et réserve au frais au moins 1 heure.
Mélange bien avant de servir.

