



COLESLAW CHOU ROUGE

Ingrédients :

- ½ chou rouge
- 4 carottes
- 8 cuillères à soupe fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 1 oeuf
- 15 cl d'huile
- sel
- poivre
- 4 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de miel
- optionnel : 1 pomme, des noisettes, des raisins secs, tranches de cornichons.
- **On peut aussi utiliser la fayonnaise**

Préparation :

- Éplucher et râper à la râpe fine le chou rave et les carottes et les déposer dans un saladier
- Dans un bol, préparez une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, le jus de citron et versez en fouettant 15 cl d'huile peu à peu. Salez, poivrez et ajoutez-y la fromage blanc et le miel ou **utilisez la fayonnaise**
- Versez la sauce sur les légumes. Mélangez et placez au moins 1 h au frais avant de servir