Salades

Coleslaw à l'américaine

50 min	20 min	0	30 min	379
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du woleslaw varié

1. Eplucher les carottes et les râper.
2. Couper le chou au couteau afin d'obtenir de petits morceaux.
3. Eplucher et émincer finement l'oignon.
4. Faire griller les noix de cajou à la casserole.
5. Eplucher et râper la pomme.
6. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients et assaisonner.
7. Entreposer au moins 30 minutes au réfrigérateur.
8. Servir bien frais.

Ingrédients
pour 6 personnes

- 0.5 **Chou(x) blanc(s)**
- 4 **Carotte(s)**
- 1 **Pomme(s)**
- 0.5 **Oignon(s)**
- 30 g **Raisins secs**
- 20 g **Noix de cajou**
- 1 c. à soupe **Vinaigre de cidre**
- 220 g **Mayonnaise**
- 1 c. à café **Moutarde**
- 2 c. à soupe **Sucre semoule**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**