



Salades

Coleslaw à l'américaine



50 min 20 min 0 30 min 379

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Étape 1

Préparation du coleslaw 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.

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**