

Entrées froides aux légumes

Salade de choux de bruxelles


15 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

202

CALORIES

Étape 1

Préparation du coleslaw

- 1 Peler les carottes, couper les extrémités puis les râper au robot.
- 2 Râper les choux de Bruxelles, les ajouter aux carottes.
- 3 Clarifier les oeufs. Ne garder que les jaunes.
- 4 Verser les jaunes dans un saladier, les fouetter avec la moutarde.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre. Continuer à fouetter.
- 6 Ajouter l'huile d'olive très progressivement tout en fouettant.
- 7 Pour stabiliser le saladier, enrouler un torchon et le placer dessous.
- 8 Ajouter un peu de vinaigre de cidre. Continuer à fouetter.
- 9 Ajouter l'huile végétale en continuant à fouetter. Puis un peu de vinaigre de cidre.
- 10 Presser un demi-citron dans la mayonnaise. Continuer à mélanger.
- 11 Verser les légumes dans la mayonnaise. Mélanger avec une maryse.
- 12 Mettre le coleslaw au réfrigérateur.

 Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les légumes

 600 g **Chou(x) de Bruxelles**

 2 **Carotte(s)**

Ingrédients pour la mayonnaise

 5 cl **Huile d'olive**

 5 cl **Huile de tournesol**

 1 **Jaune(s) d'oeuf**

 1 c. à soupe **Vinaigre de cidre**

 1 c. à café **Moutarde**

 10 ml **Jus de citron**

 1 **Sel**

 1 **Poivre**

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le coleslaw du réfrigérateur. Le dresser sur une assiette.
- 2 Décorer l'assiette de brins de ciboulette, d'une tranche de citron et d'une canneberge. Servir.