

Salade de chou rouge à l'aigre-douce



Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

- 1/2 chou rouge
- 1 échalote
- 1 c à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c à dessert de miel
- 3 c à soupe d'huile
- Sel
- Poivre

Émincez le chou à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline. Passez-le ensuite sous l'eau et égouttez.

Faites blanchir le chou rouge dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Égouttez et placez dans un saladier.

Émincez l'échalote.

Préparez la vinaigrette : Dans un petit bol, mélangez le vinaigre balsamique avec le sel et le poivre. Ajoutez le miel, l'huile en mélangeant.

Versez la vinaigrette sur le chou rouge et ajoutez l'échalote. Mélangez pour bien répartir la vinaigrette.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre, si besoin.

Placez une heure minimum au réfrigérateur avant de servir.