

Salade de choucroute crue

Préparation : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de choucroute crue
150-200 g de saumon fumé
2 pommes granny smith (1 suffit pour moi)
1 citron
4 c à s de crème épaisse
1 c à c de raifort
1 pointe de curry
8 brins de ciboulette
Sel et poivre du moulin

Rincer la choucroute à l'eau froide. Détailler le saumon fumé en lanières. Laver les pommes et les couper en dés avec la peau.

Mélanger la crème, le raifort, le jus du citron, le curry, sel et poivre. Assaisonner la choucroute de cette sauce puis ajouter le saumon et les dés de pommes. Mélanger. Servir frais parsemé de ciboulette ciselée.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>