Salade de chou rouge, pomme et noix

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 35mn

Temps de cuisson : 0mn

Ingrédients :

- 1/2 chou rouge
- 1 pomme acidulée
- 60 g de cerneaux de noix
- 3 c. à s. d'huile de noix
- 2 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1 c. à c. de moutarde
- 1 c. à c. de miel
- Sel, poivre

Etapes :

- Émincer très finement le chou, saler, masser et laisser dégorger 20 minutes, puis presser.
- Fouetter moutarde, miel et vinaigre, monter à l'huile de noix.
- Tailler la pomme en bâtonnets, concasser les noix.
- Mélanger le tout et laisser reposer 15 minutes au frais.