

Coleslaw moutarde

écrit par Pariseyn | 2 avril 2016



Dans la famille des coleslaw, il y a les crémeux (à base de mayonnaise), ceux à base de vinaigre, ceux à base de ketchup et ceux, comme celui-ci, à base de moutarde. En fait, celui-ci n'est pas une salade à consommer seule, mais plutôt du piccalilli servant de garniture. Ce piccalilli de chou à la sauce moutarde (« mustard slaw ») garnira donc vos hot-dogs ou vos sandwiches au porc effiloché. Il leur apporte la fraîcheur et le croquant qui complète à merveille la viande grillée associée au moelleux d'un petit pain maison.

Ingrédients, pour environ 250 ml :

1/6 de chou vert, environ 240 g

2 petites carottes, environ 80 g

1 oignon

Pour l'assaisonnement :

1/4 cuillère à café de paprika

1/2 cuillère à café de piment de Cayenne, à moduler selon vos goûts

1/2 cuillère à café de sel

50 g de sucre en poudre

2 cuillères à soupe de ketchup

4 cuillères à soupe de moutarde jaune (French's par exemple)

80 ml de vinaigre de vin blanc vieux (« La cigale Provençale » chez Biocop)

Dans une petite casserole à feu doux, incorporer tous les ingrédients de l'assaisonnement en remuant avec un petit fouet.



Dès que l'ébullition est atteinte, éteindre le feu : il ne s'agit pas de cuire, mais de chauffer le mélange pour faire fondre le sucre et mêler les saveurs.

Laisser refroidir pendant que vous vous occupez des légumes.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper le chou en fines lanières, puis hacher en recoupant perpendiculairement. Vous devez obtenir des petits morceaux. Vous pouvez aussi utiliser un robot muni de sa lame acier en S en procédant par à coup jusqu'à obtenir des morceaux de taille voulue.



Eplucher et râper les carottes avec une grille à gros trous.

Eplucher l'oignon et détailler en petits dés.

Déposer les légumes dans un petit saladier plat avec couvercle et verser la sauce refroidie par dessus. Mélanger bien, fermer et mettre au réfrigérateur pour au moins 24 heures.

Vous pouvez le laisser jusqu'à deux semaines au réfrigérateur, plus ça attend, meilleur c'est car les légumes se ramollissent et s'imprègnent des saveurs.

