

Coleslaw

écrit par Pariseyn | 20 novembre 2017



Voici une version des innombrables recettes de coleslaw, à croire que chacun a la sienne. Celui-ci reste classique et l'on aura tout intérêt à le préparer à l'avance, voire la veille.

Ingrédients, pour environ 4 pots de 250 ml :

100 g de sucre en poudre

125 ml de mayonnaise

60 ml de vinaigre blanc

1 cuillère à soupe de lait

1 cuillère à soupe de moutarde

1/8 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de graines de céleri

1/2 cuillère à café de poivre fraîchement moulu

210 g de chou vert

100 g de carottes

Préparation :

Enlever les feuilles extérieures du chou et couper en 4 quartiers.

Emincer le chou à l'aide d'une mandoline.

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

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients sauf le chou

et la carotte.

Verser cette préparation sur le chou et les carottes râpées et bien mélanger.

Saler, poivrer. Gouter, et rectifier l'assaisonnement.

Réfrigérer au moins 2 heures pour révéler les saveurs.

Note : pour une touche plus raffinée, on peut ajouter, comme ici, quelques raisins secs.