SALADE DE CHOU CRÉMEUSE (QUÉBEC)

INGRÉDIENTS

- 5 tasses (400 g) de chou haché finement (l'équivalent d'un demi chou)
- 2 carottes (150 grammes) coupées en juliennes ou pelées avec un couteau économe.
- Céleri, concombre, échalotes, au choix (facultatif)
- ½ tasse (125 ml) de mayonnaise
- 2 c-à-s (30 ml) de miel
- 1 c-à-c (20 ml) de jus de citron
- 3 c-à-s (45 ml) de vinaigre blanc (ou vinaigre de cidre de pommes, au choix)
- 1 c-à-c (5 ml) de sauce Worcestershire (c'est LE secret)*
- Sel et poivre au goût

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS TOTAL : 15MN

PRÉPARATION

Dans un grand bol à salade, mélanger le chou et les autres légumes.

Avec un fouet, battre la mayonnaise, le sucre, le jus de citron, le vinaigre et la sauce Worcestershire.

Ajouter la vinaigrette au mélange de chou, saler suffisamment et poivrer. Laisser reposer pendant au moins une heure. Si son goût est trop fade, ajoutez une/des pincées de sel.