



Carottes râpées, chou blanc & pommes citronnés



Temps de préparation : 15 minutes – Nombre de parts : 4

Ingrédients :

- 2 carottes de taille moyenne
- ½ ou ¼ de chou blanc selon sa taille
- 1 pomme
- 4 noix
- Le jus d'un citron
- Huile d'olive
- 1 cuillère à café de moutarde,
- Poivre (facultatif)

Préparation :

1. Éplucher et laver les carottes
2. Enlever les feuilles abîmées du chou et le laver
3. Râper ensemble les carottes et le chou
4. Préparer une vinaigrette avec le jus de citron, l'huile d'olive, la moutarde et le poivre
5. Mélanger les légumes râpés et la vinaigrette
6. Rajouter la pomme épluchée et découpée en fins morceaux
7. Mélanger à nouveau
8. C'est prêt à déguster....

