

Salade de chou crémeuse

En à-côté pour accompagner notre repas des fêtes, cette salade crémeuse au goût velouté fut des plus appréciée. Avec sa délicieuse vinaigrette qui enrobe à merveille les légumes, il ne restait plus qu'à se fermer les yeux et se laisser charmer par ces agréables saveurs que procure en bouche cette divine salade;)xxx

Note: Les photos ne sont pas très représentatives car elles n'ont pu être prises le soir même de Noël par manque de temps. J'ai donc dû les prendre le lendemain, c'est pour cette raison que le côté "crèmeux de la vinaigrette" n'est pas très apparent dans la salade. La vinaigrette était plutôt liquide que crémeuse mais je voulais tout de même vous l'offrir car elle est vraiment à se rouler par terre et mérite d'être testée.

Aussi, pour les quantités de la vinaigrette, j'y suis allé à mon goût en rectifiant les ingrédients. À vous de goûter et de la rendre à votre goût!! Mes changements entre parenthèse.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: aucun

Quantité: 6 à 8 portions

Ingrédients

1 chou vert
2 branches de céleri
2 carottes 2 oignons hachés
2 c. à soupe (30ml) de persil haché
2 c. à soupe (30ml) de ciboulette hachée Ingrédients sauce crémeuse
1 tasse (250ml) de mayonnaise (moi sans gras)
2 c. à soupe (30ml) de sucre (moi, 1 c. à soupe de splenda sinon trop sucrée)
2 c. à soupe (30ml) de vinaigre de cidre
1 c. à soupe (15ml) de moutarde de Dijon (moi un peu plus)
1 c. à soupe (15ml) de moutarde à l'ancienne (moi un peu plu)
4 c. à soupe (60ml) de crème sure (moi un peu plus)
Sel et poivre au goût

Préparation

1)Râper finement le chou, les branches de céleri et les carottes.
2)Déposer les légumes râpés dans un grand bol.
3)Ajouter les oignons, le persil et la ciboulette.
4)Préparer la vinaigrette en fouettant les ingrédients ensemble. Verser sur la salade de chou.
5)Garder la préparation au frais de deux à trois heures avant de servir. Cette période d'attente attendrira les légumes et permettra aux saveurs de bien se mélanger.
source [Je cuisine](#) par ~Lexibule~

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule