

Salade de chou crémeuse (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 4 tasses de chou vert émincé (très fin)
- 2 carottes pelées et râpées
- Poivre du moulin au goût

Sauce

- 1 tasse de mayonnaise
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 2 c. à thé d'herbes salées du Bas-du-Fleuve
- 1/4 tasse de vinaigre de vin blanc
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 1 c. à thé de sel de céleri

Préparation

1. Fouetter ensemble tous les ingrédients de la sauce.
2. Dans un grand saladier, mélanger intimement le chou et les carottes. Ajouter la sauce, au goût. Mélanger et poivrer.

Note de Jean-François Plante: pour une sauce à salade légère, remplacer la moitié de la mayonnaise par de la crème sûre légère...le résultat vous enchantera.

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: aucun

Portions: 4 à 6

Source: Les Saisons de Clodine, Coups de coeur