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

<u>Sauce</u>

- 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