

Salade de chou aux pommes

- La meilleure recette de salade de chou aux pommes! (Très facile)



PRÉPARATION
15 MIN

TEMPS TOTAL
15 MIN

PORTIONS
4-6

Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de **mayonnaise**
- 1/2 tasse (125 ml) de **crème sure** ou de yogourt grec
- 1 cuillère à thé de sucre
- 1 cuillère à thé de vinaigre ou de vinaigre de cidre de pommes
- 1 cuillère à soupe de jus de lime frais
- 1/2 chou haché
- 1 grosse carotte râpée
- 2 oignons verts hachés finement (le vert seulement)
- 1 pomme rouge en julienne ou en petits cubes
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Ajouter la mayonnaise, la crème sure, le vinaigre, le jus de lime, le sel et le poivre dans un petit bol et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement de sucre ou de vinaigre à votre goût.
2. Ajouter le chou et carotte dans un grand bol.
3. Ajouter les pommes et les oignons verts.
4. Ajouter la garniture.
5. Rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre.
6. Servir immédiatement ou réfrigérer pendant quelques heures avant de servir.

Voici une recette de salade de chou qui est vraiment super facile à faire et avec des pommes ça ajoute un très bon goût! Parfait pour servir avec le porc effiloché...

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)