



# Salade de chou

## Ingrédients

- 2 litres de chou vert (environ 1,2 k)
- 1 litre de chou rouge (environ 600 g)
- 2 litres de carottes (environ 900 g)
- 4 gros cornichons à l'aneth en petits dés (brunoise)
- 1 tasse (250 ml) de persil plat, ciselé
- ¼ tasse (60 ml) de moutarde à l'ancienne
- ¼ tasse (60 ml) de moutarde de Dijon
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel
- 2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de vin rouge
- Le zeste et le jus d'un citron
- Sel et poivre

## Méthode

- 1 Râper du côté grossier de la râpe les choux et les carottes et les déposer dans un très grand bol de service.
- 2 Tailler les cornichons en petits dés et ciseler le persil. Ajouter aux légumes.
- 3 Dans un bol moyen, mélanger les moutardes, miel, vinaigre, zeste et jus de citron, et mélanger au fouet.
- 4 Mélanger la vinaigrette dans la salade de chou, assaisonner et servir !

### VOUS AUREZ BESOIN DE

- Râpe à fromage
- Planches à découper
- Couteaux de chef
- 1 grand bol de service
- 1 bol moyen
- 1 fouet
- 1 tasse à mesurer
- ¼ tasse à mesurer
- Cuillère à soupe
- Râpe fine ou microplane