

# Salade de chou rouge

## Ingrédients

1 petit chou rouge de 700g environ  
Sauce vinaigrette  
6 grains de genièvre  
10 grains de cumin  
1 c. à s de gros sel  
Pluches de persil

## Préparation

Chauffer une casserole avec 2 litres d'eau. Saler.

Nettoyer le chou, le couper en 2, râper en fines lanières (robot).

Lorsque l'eau bout, blanchir en 1 seule fois les lanières pendant 1 minute.

Égoutter et exprimer l'excédent d'eau.

Faire la vinaigrette en y ajoutant les grains de genièvre et de cumin.

Laissez refroidir avant de servir dans un saladier ou des petits ravers.

Décorer avec les pluches de persil



QT'M LE BIO