



# Salade Coleslaw

Temps préparation : 20 mn

Ingrédients : pour 4 personnes

- 1/4 de chou blanc
- 3 carottes

pour la sauce :

- 2 c. à soupe de mayonnaise
- 1 yaourt nature brassé
- 1 c. à soupe de vinaigre  
basalmique blanc
- sel, piment d'Espelette
- 3 c. à soupe de raisins secs  
blonds
- quelques brins de persil,  
ciboulette ou aneth.

Matériel : 1 robot ménager

## PREPARATION

1 – Préparer les légumes : Laver le chou et les carottes. Les essuyer. Dans le bol du robot (équipé du couteau), déposer le chou et les carottes : mixer vitesse lente ou par pulsion (vitesse 1 sur robot Kitchenaid). On obtient un mélange haché.

2 – Préparer la sauce : mélanger la mayonnaise, le yaourt, le vinaigre, le sel.

3 – Mélanger la sauce aux légumes hachés. Ajouter les raisins secs et saupoudrer de piment d'Espelette et d'herbes ciselées (persil, ciboulette ou aneth).



*Conseils de [Jardin-des-gourmands.com](http://Jardin-des-gourmands.com) : Si vous préférez une salade croquante : la consommer dès la fin de la préparation. Si vous aimez une salade plus moelleuse, la mettre en attente au frais pendant 1 heure.*

*Vous pouvez imbiber les raisins secs dans de l'eau très chaude pendant une dizaine de minutes. Puis les égoutter et les ajouter à la salade.*

*A chacun de personnaliser sa Coleslaw : mettre une pomme verte coupée en petits morceaux, remplacer le chou blanc par du chou rouge ou du chou chinois, ajouter 1 c. à soupe de miel liquide ou de moutarde à l'ancienne, utiliser du vinaigre de cidre à la place du vinaigre balsamique blanc, compléter avec quelques fines lanières de saumon fumé ou petites crevettes ... Bon appétit.*