

SALADE DE CHOU BLANC, BACON & MIMOLETTE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Chou blanc 200g à 300g
- Mimolette 60g
- Bacon 60g (= 4 tranches)
- Noix de cajou 2 càs
- Raisins secs 2 càs
- Vinaigrette : huile d'olive 3 càs + ½ citron jaune (jus) + moutarde ½ càc + sel + poivre
- Menthe, basilic ou coriandre

Astuces :

- Remplacer le chou blanc par du chou rouge.
- Remplacer le bacon par des lardons ou des dés de jambon.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 5 minutes
Pour 2 personnes

1. Dans une poêle sans matière grasse sur feu moyen, faire griller les tranches de bacon. Elles vont rendre du gras, jeter le gras en fin de cuisson.
2. Couper des cubes de mimolette.
3. Couper le chou blanc en fines lamelles.
4. Réaliser la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients.
5. Ciseler finement les herbes aromatiques.
6. Mélanger tous les ingrédients avec la vinaigrette (sans oublier les noix de cajou et les raisins secs) et servir.



@Recettes100faim.fr