

Salade de chou crémeuse

Préparation 15 min

Réfrigération 1 h

Rendement 2 litres (8 tasses)

Ingrédients

- 1,5 litre (6 tasses) de chou haché finement au robot (environ 1 petit chou de 1 kg / 2 lb)
- 250 ml (1 tasse) de céleri haché finement au robot
- 60 ml (1/4 tasse) d'oignon haché finement au robot
- 125 ml (1/2 tasse) de relish
- 180 ml (3/4 tasse) de mayonnaise
- 60 ml (1/4 tasse) de lait
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre blanc
- 30 ml (2 c. à soupe) de sucre
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Réfrigérer 1 heure avant de servir pour permettre à toutes les saveurs de bien se marier.

Note

Cette salade de chou se conserve de 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Publi



LE CINÉMA EST BIEN MEILLEUR GRÂCE À SCÈNE

DES FILMS GRATUITS ET BIEN PLUS

INSCRIVEZ-VOUS À SCÈNE DÈS MAINTENANT