

COLESLAW DE CHOUX DE BRUXELLES



Par

Nadiya Hussain

INGRÉDIENTS :


- 250 g de choux de Bruxelles parés et coupés finement
- 1 oignon rouge émincé
- 2 carottes pelées et râpées
- 100 g de noix de cajou hachées grossièrement
- 1 c. à café de cumin
- 100 g de yaourt à la grecque
- 50 g de mayonnaise
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- Le zeste et le jus de 1/2 citron
- 1 belle poignée de ciboulette fraîche hachée finement
- 1 belle poignée de persil plat, haché grossièrement

RECETTE :

1. Dans un grand saladier, mélangez les choux de Bruxelles et l'oignon émincés, les carottes râpées, les noix de cajou concassées, les graines de cumin et les herbes fraîchement ciselées.
2. Dans un petit saladier, versez le yaourt, la mayonnaise, la moutarde, ajoutez le jus et le zeste de citron. Mélangez jusqu'à obtenir une texture homogène.
3. Versez la préparation de mayonnaise sur les légumes, remuez bien. Assurez-vous que la vinaigrette enrobe tous les légumes.

+ si vous préférez un coleslaw extra-crèmeux, ajoutez un peu plus de mayonnaise et de yaourt.

PRÉPARATION :

 15 minutes

 6 personnes

 Facile