

Secret de Chef n° 2

SALADE DE CHOUX BLANC
DÉS DE JAMBON, RAISIN SEC
À LA SAUCE CURRY



SALADE DE CHOUX BLANC DÉS DE JAMBON, RAISIN SEC À LA SAUCE CURRY

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 0 minute

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 chou blanc
- 20 cl de crème liquide
- 250 g de jambon blanc
- 1 poignée de raisin
- mayonnaise (maison ou achetée)
- curry
- sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE

Râper le chou. Couper le jambon en dés. Mettre le tout dans un saladier en ajoutant le raisin. Dans un bol, mélanger la mayonnaise, la crème et le curry en assaisonnant à votre goût. Verser la sauce dans le saladier.

LE SECRET DU CHEF...

Pour garder la fraîcheur des ingrédients, préparer la salade juste avant de la déguster. La réserver au frais avant de servir. Eviter les plats en inox et ne pas laisser de couverts en inox dans la salade, ils rouilleraient !