



Salade de chou blanc au jambon et à l'emmental



J'ai parfois du mal à varier les entrées en hiver, surtout pour les crudités : la salade et les carottes râpées tournent souvent en boucle. Cette salade apporte un peu de fraîcheur et de variété pour bien démarrer le repas ou même faire office de plat complet pour la gamelle de midi. La salade était simple mais délicieuse, je préfère largement le chou lorsqu'il est cru pour profiter de sa saveur et de son croquant.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1/2 chou blanc
- 3 tranches de jambon cuit
- 1 grosse carotte
- 5 cuillères à soupe de vinaigrette
- 40 g de gruyère râpé
- sel, poivre blanc

Préparation :

Émincer le chou en lanières fines (je le passe au robot pour le trancher finement). Râper la carotte. Rouler chaque tranche de jambon et couper finement.

Mélanger tous les ingrédients ensemble, assaisonner de sel, poivre et vinaigrette. Servir bien frais.

Le 26 Janvier 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/01/26/16648524.html>