

Râpée de choux rave aux pommes

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 600 gr de choux rave
- 2 pommes vertes type Granny-Smith
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 6 cuillères à soupe de vinaigrette à l'huile d'olive au citron
- Sel
- Quelques feuilles de coriandre fraîche

PREPARATION

- Eplucher et râper les choux
- Eplucher la pomme verte et la tailler en fines lamelles
- Mélanger pommes et choux, ajouter la moutarde à l'ancienne et la vinaigrette.
- Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter les feuilles de coriandre hachée.