



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Salade de chou vert à la saucisse fumée .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 tomate
- 1/2 chou vert
- 10 rondelles de chèvre
- 150 g de saucisse fumée
- 5 bâtonnets de surimi
- Quelques raisins de Corinthe

Pour la vinaigrette :

- 1 pincée de curry
- 2 c.à.s de vinaigre de framboise
- 4 c.à.s d'huile de noix
- Sel, poivre

- Dans une casserole remplie d'eau à ébullition plonger les saucisses
- Les cuire pendant 20 minutes, puis les égoutter, laisser refroidir et réserver
- Pendant ce temps, effeuiller et laver puis ciseler les feuilles de chou
- Détailler la tomate, le fromage de chèvre, le surimi et les saucisses
- Dans un saladier mélanger tous les ingrédients, réserver au réfrigérateur
- Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients
- Dans une assiette servir la salade et verser en filet la vinaigrette, servir froid

