

. Salade de chou .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 c.à.c d'herbes de Provence
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 200g de feuilles de chou
- 4 champignons de Paris moyens
- 50 g de cheddar râpé
- Aneth finement ciselé
- Quelques gouttes de crème balsamique
- Quelques radis
- Quelques tranches de coppa
- Sel, poivre

- Dans une casserole remplie d'eau portée à ébullition faire cuire 15 minutes les feuilles de chou
- Égoutter, puis les passer sous l'eau froide, réserver sur du papier absorbant
- Émincer les champignons, couper les radis et détailler la coppa en lamelles
- Préparer la sauce en mélangeant la crème, l'aneth, le sel et le poivre
- Déposer quelques gouttes de crème balsamique, saupoudrer d'herbes de Provence

