



## Coleslaw, l'autre version

Préparation : 25 minutes

### **Pour 4 personnes :**

- 400 g de chou blanc (la moitié d'un gros chou environ), dont la côte centrale a été enlevée
- 400g de carottes ( 5 carottes environ) pelées.
- 1 pomme
- 10 brins de ciboulette
- 50 g de raisins blonds

### **La sauce :**

- un jaune d'oeuf
- 1 càc de moutarde
- 60 ml d'huile
- sel, poivre
- 1 yaourt nature brassé
- 1 càs de sucre
- 1 càs de vinaigre de cidre

### **Préparer la mayonnaise :**

Tous les ingrédients doivent être à la même température. Dans un petit saladier, fouetter le jaune d'oeuf, la moutarde et l'huile en versant cette dernière en mince filet, petit à petit.

Quand la mayonnaise est prête, saler, poivrer, ajouter le sucre, le vinaigre et le yaourt. Fouetter à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

### **La salade :**

Râper successivement, le chou, les carottes et terminer par la pomme.

Transférer dans un saladier.

Ajouter les raisins et la ciboulette. Verser la sauce sur la salade et bien mélanger.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.