

Coleslaw

Quantité : pour un saladier de 4 litres - Durée totale : 1 jour 12 heures

Ingrédients

- 1 chou vert pommé
- 2 carottes
- 1 oignon
- sel

Sauce

- 125 ml de lait
 - 125 ml de babeurre (ou lait ribot)
 - 250 ml de mayonnaise
 - 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
 - 2 citrons
 - 8 à 12 cuillères à soupe de sucre
 - 1 cuillère à café de sel
 - Poivre
-

Préparation

1. Eplucher le chou, le laver, couper les feuilles en deux en enlevant la côte centrale, puis le couper en très fines lanières avec un robot.
 2. Le mettre dans un grand bol, l'arroser généreusement de sel, mélanger, placer le bol dans un endroit chaud et laisser fermenter au moins 6 heures. Rincer ensuite le chou à grande eau. Si vous n'avez pas le temps, sautez cette étape.
 3. Eplucher les carottes et les râper. Éplucher l'oignon et l'émincer très finement.
 4. Dans un grand récipient, mélanger le chou, les carottes et l'oignon.
 5. Presser les citrons.
 6. Préparer l'assaisonnement : mélanger la mayonnaise, le lait, le babeurre, le vinaigre, 3 cuillères à soupe de jus de citron, le sucre, le sel et le poivre.
 7. Verser sur le chou et mélanger.
 8. Mettre au réfrigérateur et laisser macérer un jour, en remuant de temps en temps.
-

Remarques ou suggestions

- Le coleslaw est assez sucré, la quantité de sucre peut être divisée par deux le cas échéant.
- Il peut également être aromatisé avec des graines de céleri.
- Il se conserve une semaine au frais.