



SALADE DE CHOUCROUTE À LA FETA

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de choucroute nature Charles Christ
- 8 feuilles salade verte
- 20 cm céleri branche
- 1 betterave crue
- 50 g feta
- 1/2 grenade
- 2 c. à café graines de lin
- 2 c. à café vinaigre de framboises
- 2 c. à soupe huile de lin
- 4 brins cerfeuil
- sel, poivre

PRÉPARATION

1. ÉMINCER LA SALADE VERTE, LA PLACER AU FOND D'UN GRAND BOL.
2. ÉGOUTTER ET RÉPARTIR LA CHOUCROUTE.
3. ÉPLUCHER LA BETTERAVE ET LA COUPER EN FINES TRANCHES PUIS EN QUARTIERS. AJOUTER À LA SALADE. LAVER ET COUPER LA BRANCHE DE CÉLERI FINEMENT, L'AJOUTER. ÉMIETTER LA FETA SUR LA SALADE, FINIR AVEC LES GRAINES DE LIN, DE GRENADE ET UN PEU DE CERFEUIL.
4. PRÉPARER UNE VINAIGRETTE AVEC LE VINAIGRE, LE SEL, LE POIVRE PUIS AJOUTER L'HUILE. ASSAISONNER LA SALADE JUSTE AVANT DE LA MANGER.



BON APPÉTIT !