Salade de chou-rave, carotte et pomme

- PRÉPARATION : 15 MIN.
- CUISSON : Néant
- RECETTE POUR : 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 2 chou-rave
- 2 carottes
- 2 pommes
- 2 citron
- 2 c. à soupe de miel ou sirop d’agave
- 4 c. à soupe d’huile d’olive
- sel, poivre

---

1. Pressez les citrons pour récupérer le jus pour la vinaigrette. Si votre chou-rave possède encore ses feuilles, coupez-les et retirez la base du chou-rave. Épluchez-le ensuite au couteau ou à l’économe.
2. Lavez et épluchez également les carottes. Lavez mais n’épluchez pas les pommes. Utilisez le côté gros trous de votre râpe et râpez choux-raves, carottes et pommes dans un saladier
3. Réalisez une vinaigrette avec le jus de citron, le miel, l’huile d’olive, le sel et le poivre. Rectifiez l’assaisonnement à votre convenance.
4. Mélangez le tout. Vous pouvez déguster cette salade immédiatement ou la conserver 1 heure au frais.

Crédit photo : Recette247