

Salade de Chou-Fleur et Carottes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- Chou-Fleur	½
- Carottes	2
- Vinaigrette	4-5 c à soupe maison
- Sucre Semoule	2 c à soupe
- Raisins Secs	2 c à soupe
- Citrons	1-2 c à soupe de jus
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Détachez les fleurs de chou-fleur avec le moins de pied possible. Taillez-les au couteau finement et placez dans un saladier.
- Râpez les carottes finement et joigne-les au chou. Arrosez de citron.
- Ajoutez les raisins secs puis assaisonnez de sel, poivre et agrémentez avec la vinaigrette et le sucre semoule.
- Mélangez le tout et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

