



Salade de chou-rave, pommes, fromage de chèvre et dattes

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

600 g de chou-rave
200 g de pomme (évidée)
200 g fromage de chèvre doux
8 dattes Medjool
80 g de noix
2 citrons
4 c. à s. persil
2 à 3 c. à s. mayonnaise (*ou tofunaise*)
2 c. à s. vinaigre de cidre
poivre & sel

Optionnel:

1 c. à c. raifort (*ou wasabi*)

MODE DE PRÉPARATION

- Peler le chou-rave et les couper en allumettes. De même avec les pommes.
- Presser la moitié du citron et mélanger le jus avec le chou-rave et la pomme afin d'éviter que la pomme se décolore.
- Dénoyautez et coupez les dattes en morceaux.
- Cassez les noix en morceaux et émiettez le fromage de chèvre. Mélangez-les avec le chou-rave et la pomme.
- Préparer la vinaigrette avec la mayonnaise, le vinaigre, le poivre, le sel et éventuellement le raifort et la mélanger dans la salade.
- Hachez finement le persil et saupoudrez-le sur le tout.