

# Chou blanc aux pignons de pin

## Ingrédients pour 6 personnes

400 g chou blanc  
50 g raisins secs  
40 g pignons de pin  
2 c. à soupe vinaigre  
4 c. à soupe huile  
2 échalotes  
1 c. à café moutarde  
sel et poivre

Emincer le chou blanc en lamelles. Bien le laver, puis le faire blanchir quelques minutes à l'eau bouillante.

Pendant ce temps préparer la vinaigrette.

Mélanger le chou tiédi, la vinaigrette, les raisins secs et les pignons. Servir frais.

Temps de préparation: 0:25

Classification: entrée froide/salade (plat), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: La cuisine végétarienne - Anne Noël

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo