

Coleslaw

J'adore cette salade. J'ai trouvé une recette formidable sur le blog [C'est ma fournée](#) . Elle est parfaite, rien n'est à modifier à part les quantités. J'ai tout multiplié par deux !

Je l'ai réalisée avec le Thermomix mais vous pouvez tout aussi bien le faire avec un simple mixeur. Il faut juste faire attention à ne pas mixer trop longtemps.



Ingredients:

300g de chou blanc

200g de carotte

2 yaourts naturels

100g de mayonnaise

2 cs de sucre

2 cs de vinaigre balsamique blanc

100g de raisins secs blonds

Sel

Ciboulette

Préparation:

1- Couper le chou en gros morceaux et le placer dans le bol du Thermomix. Mixer 3 sec Vitesse 5. Faire la même chose avec les carottes.



2-Préparer la sauce. La verser sur le mélange carottes-chou. Ajouter le sel et les raisins secs. Bien mélanger et réserver.



Le coleslaw est meilleur préparé à l'avance, cela laisse le temps aux raisins de s'imbiber de la sauce.

3-Ajouter la ciboulette avant de servir et régalez-vous.

