

SALADE D'AUTOMNE

et vinaigrette au cidre



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 8 personnes

- 2 pommes rouges - 300 g de chou rouge - 100 g de noix décortiquées - ½ bouquet de persil - 60 g de raisins secs - ou de canneberges séchées - 150 g de bleu de Bresse - VINAIGRETTE AU CIDRE : - 3 c.s. de vinaigre de cidre - 3 c.s. de jus de citron - 100 ml d'huile d'olive ou de colza - sel, poivre 5 baies

1. Lavez, épluchez et épépinez les pommes. Rincez le chou. Installez la cuve transparente et la mini cuve. Émincez les pommes coupées en quatre et le chou coupé en morceaux avec le disque éminceur 2 mm, en programme ROBOT. Hachez les noix dans la mini cuve.

2. Effeuillez le persil, rincez les feuilles et séchez-les soigneusement. Si vous utilisez des raisins secs, faites-les tremper dans un peu d'eau chaude pendant 5 minutes pour les réhydrater, puis égouttez-les. Coupez le fromage bleu en lamelles.

3. Dans un saladier, mélangez les pommes émincées avec le chou rouge et les feuilles de persil, les raisins secs ramollis ou les canneberges. Versez la vinaigrette, mélangez bien et ajoutez le fromage et les noix au dernier moment. Servez aussitôt.

VINAIGRETTE AU CIDRE

1. Dans un bol, mélangez le vinaigre de cidre avec le jus de citron et l'huile, émulsionnez puis salez et poivrez.

