

SALADE VITAMINEE

et sauce au sésame



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

Ingrédients : 8 personnes

- 2 pommes rouges - 300 g de chou rouge - 100 g de noix décortiquées - quelques feuilles de coriandre - 60 g de raisins secs ou de canneberges séchées - graines de grenade - SAUCE AU SESAME: - 3 c.s. de tahin - 2 c.s. d'huile de sésame - 3 c.s. d'huile d'olive - 1 c.s. de vinaigre de vin blanc - 1 c.c. de moutarde Savora®

1. Lavez, épluchez et épépinez les pommes. Rincez le chou. Installez la cuve transparente et la midi 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 la coriandre, 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.

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

SAUCE AU SESAME

1. Dans un bol, mélangez le tahin, l'huile de sésame, l'huile d'olive, le vinaigre de vin blanc, et la moutarde. Émulsionnez, puis salez et poivrez.

