

SALADE CHOU ROUGE, ORANGES & OIGNONS BOTTE

- 1/2 Chou rouge
- 1 botte d'oignons nouveaux
- 2 oranges
- 3 Càs d'huile d'olive
- 3 Càs de vinaigre de cidre
- 1 poignée de noisettes



Emincer finement le chou rouge. Laver les oignons bottes et les couper en rondelles.

Préparer les suprêmes d'orange et les couper en deux.

Faire griller les noisettes et les concasser grossièrement.

Dans un saladier, mélanger le chou, les suprêmes d'orange, les oignons bottes coupés. Assaisonner et mélanger la salade avec l'huile d'olive, le vinaigre et un peu de sel. Parsemer de noisettes concassées...Et déguster sans plus attendre !