

# Salade de chou à l'américaine

*Pour 4 personnes*



400 g de chou blanc

Partager, enlever le tronc, laver et couper très fin. Mettre dans un plat.

1½ cc de sel

Saupoudrer, mélanger et faire sortir le jus en pressant. Jeter le jus.

400 g de carotte

Préparer, râper à la râpe à röstis. Ajouter au chou.

1 cc de beurre  
1 oignon haché

Étuver.

180 g de yoghourt nature  
6 cs de mayonnaise  
2 cs de vinaigre

Mélanger et ajouter au chou avec les oignons.

sel, poivre

Assaisonner, laisser reposer au minimum 30 min.