

# 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.