

# Salade de chou blanc au curry



## Ingrédients :

- 1 petit chou blanc,
- ½ oignon rouge,
- 200 g environ de yaourt à la grecque,
- 1 cuillère à café de curry en poudre,
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre,
- 1 poignée de raisins secs,
- 1 poignée d'amandes effilées,
- 1 cuillère à café d'ail semoule (facultatif),
- Sel et poivre.

*Temps de repos : 24 heures*

## Les étapes

Laver le chou blanc et ôter le cône dur à la base du chou. Émincer finement à l'aide d'une mandoline ou d'une râpe. Mettre dans un saladier.

Peler et émincer finement l'oignon. L'ajouter au chou.

Dans un bol, mélanger le yaourt à la grecque avec le reste des ingrédients.

Verser la sauce sur les légumes. Mélanger et réserver au frais.

Source : <https://cuisine.chez-la-marmotte.fr/archives/23931>