

# Salade de chou blanc au lard fumé

CUISIMAGES

Réf :  
1409

Type :  
Salade

Préparation :  
20 min  
Repos: 30 min

Cuisson :  
2 min

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- ½ chou blanc
- 12 fines tranches de poitrine fumée
- 2 cuillères à soupe d'estragon
- 2 cuillères à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 6 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 gousse d'ail
- 1 citron
- 100 ml d'huile
- Sel et poivre du moulin



Nettoyez le chou, coupez le et ôtez les grosses nervures.

Mixez le chou dans un robot.



Passez les fines tranches de poitrine fumée 2 min à la poêle sans matière grasse et sur feu vif.

Enlevez les et versez le vinaigre pour le porter à ébullition.

Hachez finement l'ail et ajoutez le au vinaigre.



Versez cette préparation sur le chou et mélangez bien l'ensemble. Laissez reposer au réfrigérateur.

Dans un bol, versez le jus de citron, la moutarde, salez, poivrez, puis versez progressivement l'huile en émulsionnant à l'aide d'un fouet.



Ajoutez l'estragon et la ciboulette. Laissez reposer au réfrigérateur.

Au moment de servir, répartissez le chou au fond des assiettes, déposez dessus 2 tranches de lard et arrosez de sauce aux herbes.



Conseils  
Variante  
Vin

Laissez reposer les préparations afin qu'elles s'imprègnent bien des arômes.

Côtes du Rhône