



CHOUCROUTE FRAICHEUR

INGREDIENTS

- 600 g de choucroute crue
 - 1 demi-concombre
 - 2 carottes
 - Quelques radis
 - 1 jus de citron
 - Quelques baies de genièvre
 - 1 cuillère à café de moutarde
 - 3 cuillères à soupe d'huile de colza
 - Persil, cerfeuil et ciboulette
 - Jeunes pousses de salade ou mesclun
 - Poivre
-
- Préparation : 15 minutes
 - 4 personnes

PRÉPARATION

- 01** Laver et émincer le concombre en tranches très fines.
- 02** Laver et émincer les radis.
- 03** Eplucher et râper les carottes. • Préparer la vinaigrette : mixer les baies de genièvre avec le poivre, le jus de citron et la moutarde. Incorporer l'huile et les fines herbes.
- 04** Mélanger la choucroute avec les tranches de concombre, les carottes râpées, les rondelles de radis et la vinaigrette.
- 05** Dresser harmonieusement dans un joli verre et finir avec un bouquet d'herbes et quelques jeunes pousses de salade.