



Salade de choux de Bruxelles

4 à 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson 10 min

Ingredients

Salade :

- 50 g de noisettes
- 180 g de bacon coupé (ou lardons)
- 1 pomme rouge
- 1 cuil à soupe de jus de citron
- 300 g de choux de Bruxelles

sauce vinaigrette :

- 4 cuil à soupe d'huile d'olive
- 3 cuil à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuil à café de moutarde de Dijon
- sel et poivre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Faire dorer les noisettes. Les laisser refroidir et les hacher grossièrement. Réserver.
2. Placer le bacon sur la même plaque de four ou faire revenir les lardons à la poêle. Les mettre sur du papier absorbant pour enlever la graisse.
3. Couper la pomme en allumettes en gardant la peau. Les mélanger au jus de citron.
4. Effeuille les choux de Bruxelles à l'aide d'une mandoline ou d'un robot.
5. Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients dans un récipient.
6. Mettre tous les ingrédients de la salade dans un saladier et les mélanger avec la sauce. Laisser reposer 5 min avant de servir (pour adoucir légèrement les choux de Bruxelles).

<https://www.recipetineats.com/brussel-sprout-salad/>