

Recette de coleslaw au panais

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 gros panais (ou 2 petits)
- 200 g de chou blanc
- 2 carottes
- 1 pomme verte
- 40 g de mayonnaise
- 50 g de fromage blanc
- Quelques brins de cerfeuil
- Le jus d'1 citron jaune
- Sel et poivre



Préparation

1. Laver le chou et la pomme.
2. Éplucher le panais et les carottes.
3. Râper les légumes et la pomme à l'aide d'une mandoline puis les citronner pour qu'ils ne brunissent pas, avec la moitié du jus de citron.
4. Dans un grand saladier, mélanger le fromage blanc et la mayonnaise. Ajouter le jus de citron restant et le cerfeuil ciselé. Saler et poivrer. Bien mélanger.
5. Ajouter les légumes et la pomme râpés. Bien mélanger et servir bien frais (au besoin, laisser séjourner la salade 10 à 15 minutes au frais avant de la déguster).