

# Salade folle de crudités et vinaigrette épicée

## Recette pour 4 personnes

**Description** Un meli-mélo de crudités assaisonné avec une vinaigrette corsée.

## Ingrédients

Pour la salade

- 0.50 Unité(s) Choux blanc
- 1 Unité(s) Carotte
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 12 Unité(s) Radis
  
- Sel et poivre

Pour la vinaigrette

- 60 Ml Huile végétale
- 30 Ml Vinaigre de xérès maille
- 15 Ml Moutarde au raifort maille
- 8 Brin(s) Persil
  
- Sel et poivre

## Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Pour la salade

Émincez finement le chou, le poivron, l'oignon rouge. Tranchez finement les radis à la mandoline. Taillez la carotte en fine julienne. Mélangez les légumes.

Pour la vinaigrette

Piquez et hachez le persil. Dans un bol, mélangez la moutarde et le vinaigre avec un fouet, assaisonnez et montez en ajoutant l'huile au fur et à mesure. Ajoutez le persil, versez sur la salade et bien mélanger avant de servir.

**Bon appétit!**