



Salade d'hiver aux couleurs festives

Ingrédients :

*3 cuillers à soupe de vinaigre de cidre
2 cuillers à soupe de sirop d'érable
1/4 de tasse d'huile d'olive extra vierge
1,5 livres de choux de Bruxelles hachés finement
1 pomme Granny Smith coupée en petits bâtonnets
1/2 tasse de canneberges séchées
3/4 de tasse de pistaches hachées grossièrement
3/4 de tasse de parmesan râpé*

Marche à suivre :

Préparer la vinaigrette en mélangeant le vinaigre de cidre, le sirop d'érable et l'huile d'olive dans un petit bol. Réserver.

Mettre les choux de Bruxelles, la pomme et les canneberges dans un grand bol. Ajouter la vinaigrette et touiller. Réfrigérer pendant au moins 45 minutes afin de permettre aux saveurs de se développer. Juste avant de servir, saupoudrer de parmesan séché et garnir de pistaches.

Savourer!