

# Salade de chou violet à la grenade

Pour 4 personnes :

- 1 petit chou rouge • 200 g de fêta • 4 jeunes branches de céleri, les sommités tendres et jaunes
- 8 brins de coriandre • 1 grenade • 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 4 c. à soupe d'huile de colza • Fleur de sel et poivre du moulin

Coupez le chou rouge en deux. Avec une mandoline ou au robot, émincez le finement en julienne. Egrainez patiemment la grenade en prenant soin de retirer les parties blanches entre les graines.

Une astuce : coupez la grenade en deux, faites 5 ou 6 incisions sur le pourtour de la peau de chaque demi-grenade et à l'aide d'une cuillère en bois donnez des petits coups sur la peau pour extraire facilement les graines de grenade.



Efeuillez la coriandre et coupez la fêta en copeaux. Assaisonnez le chou de fleur de sel, de poivre fraîchement moulu, de vinaigre et d'huile de colza. Mélangez bien avant d'incorporer les tiges hachées et les sommités de céleri, les graines de grenade et les feuilles de coriandre. Parsemez de fêta et servez aussitôt.

