

## SALADE DE CHOU VERT

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 10 minutes
4-6 personnes	1 cuit vapeur, 1 poêle, 1 casserole, 1 saladier

### ***Ingédients :***

1 chou vert  
4 œufs  
200 g de lardons fumés  
1 pomme  
50 gr de croûtons aillés  
1 échalote  
Huile d'olive, vinaigre de cidre ou moutarde  
Sel poivre

### ***Préparation :***

1 - Préparer le chou vert : enlever les feuilles extérieures, couper la boule en quatre, puis débiter en lanières. Mettre le chou à cuire 10 mn au cuit-vapeur.  
2 - Pendant ce temps-là, faire cuire les œufs durs, faire revenir les lardons, peler et épépiner la pomme et la couper en petits cubes. Eplucher et couper l'échalote en petits morceaux.  
3 - Après avoir laissé refroidir le chou. Dans un saladier, mélanger le chou, la pomme, les lardons, l'échalote, les croûtons et les œufs durs coupés en morceaux. Préparer la vinaigrette, assaisonner et servir.