

## *Salade toute rouge*

Pour 4 personnes

- Emincer  $\frac{1}{4}$  de chou rouge en fines lanières. Couper en morceaux 200 g de betteraves cuites et 2 pommes. Mélanger tous ces ingrédients dans un saladier.
- Hacher 2 échalotes et les mélanger à un peu de sel et de poivre, 2 cas de vinaigre de cidre et 3 cas d'huile de noix (ou de pépins de raisin).
- Verser dans le saladier, bien mélanger et servir frais parsemé de raisins secs, de noix grossièrement hachées et de 2 cac de graines de pavot.

**Pour que le chou rouge soit plus tendre, le laisser macérer avec la vinaigrette 30 mn au frais avant de servir. On peut également remplacer les graines de pavot par du sésame.**