

## Salade fraîcheur et vinaigrette au sirop d'agave



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

*Très visuelle, cette salade est également l'alliée de votre ligne.*

### Ingrédients

- 0,5 chou rouge
- 2 pommes
- 0,5 citron pressé
- 2 cs de graines de sésame
- pour la vinaigrette :
- 2 petites échalotes
- 3 cs de vinaigre
- 6 cs d'huile d'olive
- 2 cs de sirop d'agave - par exemple le sirop d'agave sunny via®
- sel et poivre

### Préparation

- 1 Emincer finement le chou.
- 2 Râper les pommes et les arroser du jus de citron.
- 3 Dans un saladier, mélanger le chou, les pommes et les graines de sésame.
- 4 Eplucher et hacher finement les échalotes.
- 5 Dans un bol, fouetter rapidement le vinaigre, l'huile d'olive, le sirop d'agave et les échalotes. Saler et poivrer.
- 6 Ajouter la vinaigrette et mélanger puis laisser reposer 1h.

Proposé par

**Mieuxsucre.com**

Mieuxsucre.com

#### **Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle**

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur [www.mieuxsucre.com](http://www.mieuxsucre.com) : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur [www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande](http://www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

