

# SALADE CHOU-RAVE, POMME CHÈVRE ET NOIX

Le chou-rave est doux, juteux et croquant, c'est un délice en salade, mais il peut aussi très bien accompagner les pommes de terre dans une poêlée.

1 Chou-rave, 1 pomme  
1 feuille de chou kale, 1/2 bûche de chèvre  
4 cuil. à soupe noix hachées :  
4 cuil. à soupe de cranberries séchées :  
4 cuil. à soupe d'huile d'olive, 2 cuil. à  
soupe de vinaigre de vin  
Sel, Poivre



Épluchez le chou-rave et détaillez-le en spaghettis à l'aide d'un spiralizer (sinon il est possible de simplement le râper).

Lavez la pomme et émincez-la finement.

Mettez dans un saladier la feuille de chou kale rincée, égouttée et émincée, le chou-rave, la pomme, le chèvre émietté, les noix hachées et les cranberries séchées.

Fouettez l'huile avec le vinaigre, du sel et du poivre. Nappez-en la salade, mélangez et servez.