

# Salade de chou blanc



## *Ingrédients pour 4 personnes :*

- 1 chou blanc
- Pour la marinade
- 300 ml de vinaigre blanc
- 3 cà s de sucre roux
- Sel fin
- Pour la vinaigrette
- 3 c.à s.de nuoc- môm
- 3 c à s. d'huile neutre
- 1 c à c. de sauce soja

## *Les étapes*

Coupez le chou très fin, disposez-le dans un grand saladier, recouvrez-le d'eau froide, salez, mélangez et laissez tremper 20 minutes.

Préparez la marinade : Dans un bol, ajoutez le vinaigre, le sucre et une pincée de sel et fouettez légèrement avec une fourchette pour émulsionner le tout.

Égouttez bien le chou, séchez le saladier et remettez-y le chou. Versez la marinade sur le chou et mélangez bien.

Laissez mariner minimum 2 heures

Après avoir laissé mariner, égouttez le chou en le pressant très fort entre vos mains (une poignée après l'autre) jusqu'à ce qu'il rende complètement son jus qui est à jeter (tout comme la marinade). Une fois bien égoutté, disposez le chou dans un autre saladier.

Préparez la vinaigrette : Dans un bol, mélangez le nuoc-môm, l'huile et la sauce soja.

Versez la vinaigrette sur la salade.

Source : <https://www.cuisineaz.com/recettes/salade-de-chou-blanc-facile-67380.aspx>