



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75
www.ferme-riedinger.com

SALADE DE CHOU BLANC

Pour 4 personnes :

1 chou blanc
Huile, vinaigre (de vin blanc)
Sel, poivre
Crème fraîche
1 pincée de sucre
1 cuillère à soupe de mayonnaise
Oignon, persil

Emincer finement le chou blanc à l'aide d'une râpe dans un saladier. Réaliser une vinaigrette avec les ingrédients cités puis la verser sur le chou blanc.

PS On peut y ajouter des carottes, du raisin sec ou du gruyère râpés.

CHOU BLANC A LA BAVAROISE

Pour 4 personnes :
1 chou blanc
Sel, poivre, beurre
1 échalote, 50g de lardons
1 verre de vin blanc
5 brins de persil

Laver et émincer le chou blanc. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir les lardons et les échalotes. Ajouter le vin blanc, saler, poivrer et le chou puis couvrir à moitié. Cuire 20 à 25 minutes à feu moyen en remuant de temps à autre. Ajouter de l'eau si la préparation s'assèche à la cuisson. Avant de servir, saupoudrer de persil ciselé.