

## Coleslaw léger aux Cramberries.

Pour 4 personnes

1 petit chou blanc – 20 g de Cramberries sèches – 2 c à s de mayonnaise  
– 1 c à c de sucre semoule – 2 carottes – 1 pomme verte Granny – 1 dl de fromage  
blanc – 1 c à s de vinaigre de cidre – poivre.

Peler les carottes et laver le chou, carottes et pomme. Passer le chou et les carottes dans un robot muni d'une râpe à gros trous et les mettre dans un saladier. Râper la pomme dans le robot muni d'une râpe à petits trous et l'ajouter.

Préparer la mayonnaise : mélangez un jaune d'œuf avec 1 c à s d'huile et 1 c à c de moutarde. Mélangez bien tout en incorporant l'huile (environ 150 ml d'huile d'arachide) jusqu'à ce que le mélange épaississe. Assaisonnez de sel et de poivre et au dernier moment ajoutez 1 c à c de vinaigre de cidre. Mettre dans un bol la mayonnaise, le fromage, le sucre, le vinaigre, poivrer et fouetter le mélange. Ajouter dans le saladier les Cramberries, puis, verser la sauce, mélanger et servir aussitôt.

