



## Salade de Chou chinois

### Ingrédients

Pour 6 personnes

- 1 chou chinois
- 3 gros oignons
- lardons
- cerneaux de noix
- comté
- huile d'olive
- vinaigre de vin et balsamique
- persil frais plat ou frisé
- sel, poivre

### Préparation

- Lavez, puis coupez le chou en fines lamelles
- Epluchez, puis émincez les oignons, ensuite faites-les revenir dans un peu d'huile et ajoutez un zeste de vinaigre balsamique
- Ajoutez les oignons au chou, et mélangez
- Faites cuire les lardons et ajoutez-les également
- Coupez le fromage en petits dés, puis incorporez l'ensemble au chou
- Ajoutez les cerneaux de noix
- Ciselez le persil, puis incorporez-le également à la salade
- Salez, poivrez, ajoutez de l'huile d'olive, puis du vinaigre à votre convenance
- Mélangez, puis mettez au réfrigérateur 2 heures minimum

*Nota : Vous pouvez accompagner cette entrée avec un vin blanc du Jura.*