

*Salade chou rave, pommes  
fromage de chèvre*

**Ingredients pour 10 pers**

600 g chou-rave (*épluchée*)  
200 g pomme (*évidée*)  
200 g fromage de chèvre dou  
8 dates Medjool  
80 g de noix (*ou noisettes*)  
1 citron  
4 cs persil  
2 cs majomaise  
2 cs vinaigre de cidre  
poivre & sel  
Optionnel: 1cc raifort



**Preparation**

Épluchez le chou-rave et détaillez-le en spaghettis. (*à l'aide d'un spiralizer*). De même avec les pommes. Presser la moitié du citron et mélanger le just avec le chou-rave et la pomme afin d'éviter que la pomme se décolore.

Dénoyautez et coupez les dattes en morceaux.

Cassez les noix en morceaux et émiettez le fromage de chèvre. Mélangez-les avec le chou-rave et la pomme.

Préparer la vinaigrette avec la mayonnaise, le vinaigre, le poivre, le sel et éventuellement le raifort et la mélanger dans la salade.

Hacher finement le persil et saupoudrer le sur le tout.

