

# [Recette ultra simple et rapide]

## Salade de chou pointu et ciboulette



“ Vous auriez dû voir la tête de mon marseillais quand je lui ai dit qu’il y avait du chou dans le dernier panier... un panier d’été. « Oh bonne mèreu ! » Le pôôvre, lui qui se languissait de tous ces légumes méditerranéens, ceux retrouvés dans une belle ratatouille ou une soupe au pistou! Après toute la stupeur et la frayeur à l’idée de manger du chou en toute saison et particulièrement en été, il a quand même aimé cette recette méga simple de salade de chou. Et moi aussi d’ailleurs! Le chou pointu a un goût à la fois sucré et amer. ”

### Les Ingrédients :

(Pour 4 à 6 personnes) :

- 1 [chou pointu](#)
- 1 belle botte [ciboulette](#)
- Huile d’olive
- Sel et poivre

### Les Étapes :

Hachez le [chou pointu](#) à votre convenance. Ciselez la [ciboulette](#). Mélangez l’huile d’olive à ces ingrédients. Assaisonnez.

Laissez reposer cette salade pendant au moins 30 minutes avant de la déguster question que le [chou pointu](#) s’imprègne de l’huile d’olive.

### Et Que Dire De Plus ?

- Ajoutez une [carotte](#) râpée, du [céleri](#) ...
- Remplacez la [ciboulette](#) par de la [roquette](#)...

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquées.fr/recette-ultra-simple-et-rapide-salade-de-chou-pointu-et-ciboulette/>