

# les recettes d'Alice

## Buffet de crudités Salade de chou rouge aux pommes



6 personnes



buffet



automne



\*



10 minutes



5 minutes



Facile

### INGREDIENTS

1 chou rouge  
1 pomme golden  
10cl de vinaigre blanc

1 cc de cassonade  
Sel, poivre

### MATERIEL NECESSAIRE

Mandoline alligator

### PREPARATION ET REALISATION

1-Coupez le chou rouge en quatre, avec une mandoline trancher finement les quarts de choux. Oter les grosse cotes. Réserver.

2- Tailler en petits cubes avec l'alligator la pomme préalablement épluchée. Chauffer le vinaigre blanc et le verser sur le chou taillé.

3- Ajouter les pommes et le sucre . Saler et poivrer.

### CONSEILS ET ASTUCES

# les recettes d'Alice

## Buffet de crudités Corbeille de légumes croquants



6 personnes



Buffet



annuel



\*



10 minutes



5 minutes



Facile

### INGREDIENTS

Carotte  
Concombre  
Courgette  
Poivron rouge et jaune  
Céleri rave

### MATERIEL NECESSAIRE

Mandoline pèle tomate

### PREPARATION ET REALISATION

1-Laver les légumes.

2-Eplucher les légumes, aidez-vous du pèle tomate pour les poivrons. Tailler à la mandoline les légumes en petits bâtonnets.

3-Présenter les légumes taillés dans une corbeille.

### CONSEILS ET ASTUCES

Servir avec plusieurs sauces Mayonnaise, aïoli, quacamole.

Alice Délice



Alice Délice

