

## SALADE VENDÉENNE

¼ de choux blanc cru  
1 pomme granny  
1 tranche épaisse de jambon fumé de préférence (que l'on peut manger cru) ou à défaut des lardons  
cubes de comté

Sauce : - un œuf entier  
- 150 ml d'huile neutre (pas d'huile d'olive)  
- 1 bonne cuillère à soupe de vinaigre de vin  
- 1 cuillère à soupe de moutarde classique et une petite cuillère de moutarde à l'ancienne  
- 1 cuillère à soupe de miel  
- sel , poivre  
- 2 bonnes cuillères à soupe de fromage blanc

Emincer le choux en fines lamelles. Couper la pomme et le jambon en cubes. Si vous utilisez des lardons, faites les revenir et déglacez les au vinaigre balsamique. Mélanger le tout.

Mettre tous les ingrédients de la sauce, sauf le fromage blanc et la ciboulette dans un récipient haut et étroit. Mixer avec un mixer plongeant. Rajouter ensuite le fromage blanc. Mixer à nouveau et rectifier l'assaisonnement si besoin. Verser sur la salade et ajouter la ciboulette ciselée.

Cette salade est meilleure au bout d'une heure et même le lendemain.  
Alors n'hésitez pas à la faire en avance.