

## **Chou rouge à la sauce d'amandes**

1/2 chou rouge

2 cuillères à soupe de purée d'amandes

6 cuillères à soupe d'huile de noix

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

6 cuillères à soupe de pignons de pins

Éliminez les premières feuilles du demi-chou rouge. Coupez celui-ci en morceau et râpez-les grossièrement.

Versez la purée d'amandes dans un bol. Ajoutez l'huile de noix et le vinaigre balsamique. Emulsionnez ces ingrédients en les fouettant très énergiquement.

Répartissez le chou rouge râpé dans des petites coupelles individuelles.

Ajoutez 1 cuillère à soupe de pignons de pin dans chaque coupelle et nappez de sauce d'amandes.

Servez aussitôt.