

## Salade de chou pointu au Brugge Vieux

### Ingredienten:

- 1/2 petit chou pointu
- 1 pomme
- 10 feuilles de basilic thaï (légèrement anisé) ou estragon
- 2 c à s de pistaches concassées
- 125 gr de Brugge Vieux en tranches

### Vinaigrette

- 1,5 c à s de vinaigre de cidre
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1/2 c à c de moutarde
- 1 c à c de miel

### Préparation:

- Coupez le chou pointu en fines lanières.
- Epluchez la pomme, coupez-la en quatre et éliminez les pépins. Tranchez finement chaque quartier.
- Mélangez le chou et les pommes dans un bol.
- Ciselez le basilic et mélangez-le à la salade.
- Mélangez bien tous les ingrédients de la vinaigrette, incorporez-la à la salade, salez et poivrez.
- Découpez les tranches de Brugge Vieux en fines lanières. Déposez-les sur la salade.
- Saupoudrez la salade de pistaches hachées.

1, 2, 3 Fromage !

2 personen

30 min

Entrée

2

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/salade-de-chou-pointu-au-brugge-vieux>