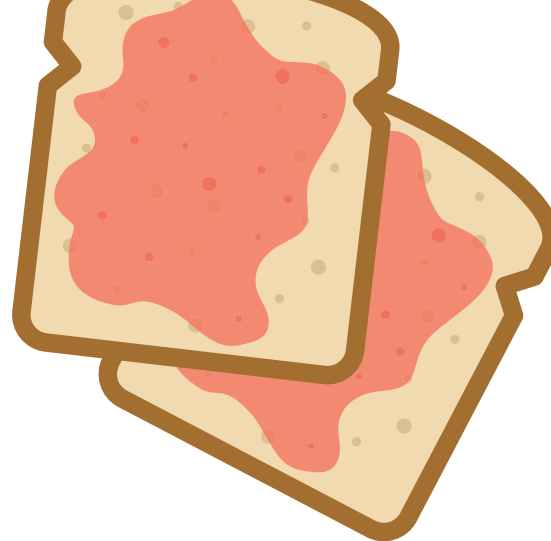


# TATRINADE DE CHOUX

## AU CURRY



### INGRÉDIENTS



Difficulté : UTLREASIMPLE

Coût moyen : PAS CHER ! ; -)

- un demi chou rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 belle échalote
- 5 cuillères à soupe bombées de fromage blanc.  
J'ai utilisé le non lissé de Grégoire Leleu à Saint-Fuscien
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à café de curry
- du sel et du poivre.

Vous êtes quelques uns à m'avoir demandé jeudi dernier la recette de la tartinade de chou.

Bon, j'ai surtout entendu des « y'avait quoi dans ton machin violet là ?? » ! Tu te reconnais ?

Elle est pour toi celle ci !

Le chou, ce n'est pas le légume avec lequel on a le plus d'idées et on est souvent frileux à l'idée de le servir à nos invités. Je te propose donc cette recette toute simple, sans cuisson, qui égayera tes apéritifs hivernaux.

### TATRINADE DE CHOU AU CURRY !

Je vais me répéter, je sais mais vraiment, tu vas voir, c'est bête comme chou !

- # Après avoir enlevé les premières feuilles souvent très abimées du chou, tu le détailles en morceau.
- # Tu pèles et dégermes la gousse d'ail.
- # Tu pèles et coupe en deux l'échalote.
- # Tu mets le tout dans ton robot hachoir et tu haches. Mets la vitesse la plus lente ou procèdes par pulsions sinon tu vas faire une purée ! Il faut quand même garder un peu de texture croquante...
- # Tu mets tout ça dans un plat et tu ajoutes le reste des ingrédients : le fromage blanc, la moutarde et tu sales et poivres à ta convenance.
- # Voilà voilà ! Tu places le tout au réfrigérateur et tu files te chercher du bon pain chez ton boulanger préféré.

Alors ? C'est bête comme chou nan ?

Servi bien frais sur des tartines c'est un apéritif qui va étonner les copains.



« Bien sûr tu peux varier les variétés de chou, les épices et ajouter un aromate. En écrivant cette recette, je me suis dit que de la moutarde à l'ancienne donnerait sûrement un petit plus à cette tartinade. Jeudi, je te l'avais servie avec une feuille de moutarde que Rémy et Damien mettent dans leur mesclun, son petit goût de noisette me semblait approprié. Et puis là, je ne sais pas pourquoi, mais je verrai bien une crevette sur cette tartine...

# Bon appétit !

J'attends que tu m'en dises des nouvelles ! La bise !