Salade croquante au maïs grillé

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 décilitre de vinaigre de vin blanc
2 décilitres d’eau
1⁄2 chou pointu (râpé)
2 carottes (coupées en bâtonnets)
1 oignon rouge (coupé en demi-rondelles)
2 épis de maïs
huile d'olive
1 piment espagnol (émincé)
1 bouquet de coriandre
1 bouquet de menthe
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
1 cuillère à soupe de moutarde
1⁄2 citron (le jus)
1 gousse d'ail (émincée)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Versez le vinaigre de vin blanc, l’eau et 1 cuillère à café de sel dans un poêlon. Portez à ébullition, puis retirez du feu. Placez le chou pointu et les carottes dans un récipient. Couvrez de 2/3 du liquide et mélangez bien. Versez l’oignon rouge dans un autre récipient avec le reste du liquide. Laissez reposer pendant 20 minutes. Prélevez les légumes du liquide.**

2. **Mélangez le chou pointu, les carottes et l’oignon.**

3. **Faites griller les épis de maïs au barbecue (de préférence avec les feuilles). Vous avez des épis de maïs sans feuilles ? Badigeonnez-les d’abord d’huile d’olive. Retournez-les régulièrement. Après ± 12 minutes, les épis seront al dente. À l’aide d’un couteau bien aiguisé, détachez les grains des épis. Mélangez-les avec les légumes, le piment rouge, la coriandre et la menthe. Salez et poivrez.**

4. **Dans un récipient, mélangez la mayonnaise, la moutarde, le jus de citron et l’ail. Salez et poivrez. Versez-la dans la salade et mélangez.**