

CHOUX ROUGE MARINÉ

Pour 4 personnes



1 chou rouge de 1 kg

2 cuillères à soupe bombées de sucre

3 cuillères à soupe de gros sel

2 cuillères à soupe de mélange d'épices pour marinade

1 cuillère à café de poivre en grains

environ 50 cl de vinaigre de cidre

- 1. Couper le chou en quatre, retirer le trognon central et tailler les feuilles en fines lanières. Les mettre dans une jatte et les saupoudrer de gros sel. Laisser dégorger 48 h en remuant plusieurs fois.**
- 2. Au bout de ce temps, verser le vinaigre dans une casserole. Ajouter sucre, épices et poivre. Faire bouillir et remuer pour dissoudre le sucre. Laisser refroidir.**
- 3. Egoutter le chou et le presser. Le tasser dans un bocal, recouvrir de vinaigre aux épices. Fermer, laisser 3 jours.**