

Chou rouge sauce pomme granny



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m

🧴 sulfites

Chou rouge émincé dégorger au sel, assaisonné d'une sauce crue aux pommes Granny Smith râpées, citron et vinaigre de cidre.

France

INGRÉDIENTS

☐ chou rouge, en tronçons de 2,5 cm puis émincer aussi finement que possible	500 g	☐ jus de citron	1 càc
☐ sel	1 càs	☐ vinaigre de cidre	1 càc
☐ persil frais	5 branches	☐ huile d'olive	2 càs
☐ pommes granny smith	200 g		

PRÉPARATION

Le chou doit dégorger 12 heures — à préparer la veille.

1. Découper le *chou rouge*. Ajouter le *sel* et laisser dégorger 720 minutes.
2. Émincer grossièrement les feuilles de *persil frais*. Râper les *pommes granny smith* et y ajouter immédiatement le *jus de citron*, le *vinaigre de cidre* et l'*huile d'olive* pour conserver leur couleur.
3. Disposer le chou dans les assiettes, napper de sauce aux pommes et décorer de persil.