



Recette

Chou au four avec dip aigre-doux

Tellement bon et tellement facile.

15 Min.

Temps de préparation



40 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

DIP

1 dl de vinaigre de vin blanc

100 g de sucre brut

1 peperoncino rouge, égrené, haché

½ botte de coriandre, effeuillée, hachée

1/2 cc de sel

CHOU

2 choux rouges, en tranches de 2 cm d'épaisseur **De saison**

2 cs d'huile d'olive

sel, poivre

Voici comment faire

1 de 3

DIP Porter à ébullition le vinaigre avec le sucre, le peperoncino et le sel et faire réduire à un tiers. Laisser refroidir et jouter la coriandre.

2 de 3

CHOUX Enduire entièrement d'huile, assaisonner et poser sur la plaque préparée

3 de 3

RÔTIR AU FOUR Faire rôtir pendant 20 à 25 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C. Sortir et verser le dip dessus.

CONSEIL : Les amateurs/-trices de plats épicés peuvent remplacer le peperoncino par 1 à 2 piments.

