

ACHARD DE CHOU BLANC !

Ingrédients :

- 400 g de chou blanc
- 1 oignon
- 15 g de gingembre frais (ou en poudre)
- 1 demie cc de curcuma
- 1 gros piment (facultatif)
- 2 cs d'huile
- 2 gousses d'ail (facultatif)
- 1/2 cc de cumin (grain ou poudre)
- 1csS de vinaigre blanc
- Piments (selon vos goûts)
- 1 cc rase de gros sel



Les étapes :

- *Emincer le chou. Eplucher et émincer l'oignon. Couper le gros piment en fines lamelles. Piler ou mixer les piments avec le sel, les grains de cumin, le gingembre et l'ail pelé et dégermé.*
- *Chauffer l'huile dans une marmite sur feu moyen. Y faire roussir l'oignon émincé et le mélange pilé, le curcuma, mélangez rapidement. Baisser le feu (feu doux) Ajouter alors le chou émincé, bien mélanger. Couvrir et laisser cuire 3 bonnes minutes environ. Eteindre le feu et ajouter le gros piment, bien mélanger. Couvrir laisser refroidir. Ajouter le vinaigre, bien mélanger.*
- *Mettre au frais et sortir 30 minutes avant de servir.*
- *L'achard de chou se mange froid, il est meilleur préparé la veille.*

Sources <http://jasminecuisine.over-blog.com/2016/12/achard-de-chou.html>