



# PICKLES DE CHOU ROUGE

## Ingrédients

- 1 petit chou rouge
- 200 ml de vinaigre de cidre (ou vinaigre blanc)
- 200 ml d'eau
- 2 cuil. à soupe de sucre
- 1 cuil. à soupe de sel
- 1 cuil. à soupe de graines de moutarde
- 1 cuil. à café de graines de coriandre
- 1 feuille de laurier
- 1/2 cuil. à café de poivre en grains
- 1 gousse d'ail (facultatif, pour un goût plus prononcé)
- 1 piment rouge (facultatif, pour un peu de piquant)

**Temps de préparation**  
20 minutes + 24 h de repos



**Nombre de portions**  
2 pots



**Difficulté**  
Facile



Commencez par laver soigneusement le chou rouge. Retirez les premières feuilles, puis émincez-le finement en lamelles en prenant soin de retirer le cœur dur.

Préparez la marinade dans une petite casserole : versez le vinaigre, l'eau, le sucre, le sel, puis ajoutez les graines de moutarde, de coriandre, une feuille de laurier, quelques grains de poivre, une gousse d'ail écrasée et, si vous aimez le piquant, un petit morceau de piment. Portez à ébullition 2 à 3 minutes pour que les arômes se diffusent bien.

Vous pouvez, si vous préférez un chou un peu plus tendre, le blanchir rapidement dans de l'eau bouillante pendant 2 à 3 minutes, puis le passer sous l'eau froide.

Placez ensuite le chou (blanchi ou cru) dans un bocal propre et stérilisé. Versez la marinade chaude par-dessus, jusqu'à bien couvrir le chou. Complétez avec un peu d'eau si besoin, puis fermez hermétiquement.

Laissez mariner à température ambiante pendant 24 heures. Ensuite, conservez au réfrigérateur : votre chou rouge mariné est prêt à être dégusté dès le lendemain, et encore meilleur après quelques jours.

### Astuce :

- Plus vous laissez les pickles mariner, plus les saveurs seront prononcées. Vous pouvez les consommer après 24 heures, mais ils seront encore meilleurs après 2-3 jours de marinade.
- Ces pickles se conservent bien au réfrigérateur pendant environ 2 semaines.

**UN CONDIMENT ULTRA-SIMPLE, CROQUANT ET ACIDULÉ, PARFAIT POUR RELEVER VOS SALADES, TARTINES, SANDWICHES OU PLATS MIJOTÉS.**

