



Plats d'accompagnement

Chou rouge aux figes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1/2 chou rouge (en fines lamelles)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon (coupé fin)
1 cuillère à café de coriandre (fraîche coupée gros)
1/2 cuillère à café oregano (séché)
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1 cuillère à soupe de miel
4 figes (coupées en quatre)
poignée noix (hachées gros)
poivre
sel

Méthode de préparation

Saupoudrez ½ cc de sel sur le chou rouge et mélangez-le bien. Faites revenir l'oignon dans 1 cs d'huile d'olive. Déglacez avec le vinaigre de vin et ajoutez l'origan séché. Faites ensuite réduire environ 5 minutes.

Mélangez-y alors le miel et un peu de poivre. Incorporez ensuite les oignons au chou avec la coriandre et le reste de l'huile d'olive. Disposez dessus les quartiers de figes et dispersez les noix.

