



Les plats principaux

Burger au poivron avec chou rouge sucré et pomme

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café de cannelle en poudre
4 cuillères à soupe de sauce chili
4 tranches de fromage vieux
100 millilitres de jus d'orange
1 cuillère à soupe de miel
4 burgers au poivron
4 petit pains
1/2 chou rouge (coupé fin)
20 grammes de raisins
50 grammes de mâche
1 pomme (verte)
huile d'arachide
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Étuvez le chou rouge dans un peu de beurre puis salez et poivrez. Versez dessus le jus d'orange. Ajoutez le miel, la cannelle et les raisins puis faites cuire le chou rouge à feu doux pendant 30 minutes avec le couvercle sur la casserole.

Cuisez les burgers bien dorés sur les deux faces dans de l'huile d'arachide bouillante. Déposez ensuite une tranche de fromage dessus et laissez fondre un peu.

Coupez les petits pains en deux. Badigeonnez avec un peu de sauce chili puis répartissez la mâche. Déposez un burger sur chaque demi pain, puis quelques tranches de pomme et enfin la salade de chou rouge. Aspergez avec encore un peu de sauce chili puis fermez le petit pain. Servez immédiatement.

