

Pepper Hash

écrit par Pariseyn | 24 février 2016



Une alternative fraîche, sans mayonnaise, mais aigre-douce au traditionnel coleslaw pour garnir hot dogs et hamburgers.

Ingrédients :

1/6 de chou vert, environ 240 g une fois haché

50 g de poivron rouge

1 carotte, environ 40 g

120 ml de vinaigre de vin vieux bio « La cigale provençale »

100 g de sucre en poudre

1 cuillère à café de graines de moutarde

1 cuillère à café de graines de céleri

1/2 cuillère à café de sel

1/4 cuillère à café de poivre

Eplucher les légumes et couper en morceaux grossiers.

Avec le robot à lame acier, hacher le chou, les poivrons et la carotte afin d'obtenir de petits morceaux comme illustrés sur l'image. Procéder par « pulse » jusqu'à obtenir la consistance voulue. Attention, on ne veut pas d'une purée.

Mélanger le vinaigre, le sucre et les épices dans une casserole et chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Gouter la préparation et corrigez l'acidité éventuelle en diluant avec un peu d'eau ou en rajoutant du sucre par

petite quantité jusqu'à obtenir le gout souhaité.

Transférer les légumes dans un grand saladier, verser la saumure dessus et mélanger.

Laisser refroidir et réfrigérer une nuit avant de consommer. Vous pouvez laisser jusqu'à une semaine au réfrigérateur, plus on attend, meilleur c'est.