



# CHOU ROUGE MARINÉ À L'ORANGE (EN BOCAUX)

## INGRÉDIENTS

- 1 chou rouge d'environ 1 kg, coupé en quatre puis en lanières, sans trognon
- 1 gros oignon finement émincé
- Gros sel
- Zeste et jus de 3 grosses oranges

Pour le vinaigre épicé :

- 350 ml de vinaigre de vin rouge
- 175 ml de vinaigre de framboises
- 1 cuillerée à café et demie de baies de piment de la Jamaïque, légèrement broyées
- 1 cuillerée à café et demie de poivre noir en grains
- 1 cuillerée à café et demie de clous de girofles entiers
- 2 feuilles de laurier, coupées en deux bâton de cannelle de 5 cm de long 1 cuillerée à soupe de sucre brun
- 75 g de raisins secs.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**  
**TEMPS TOTAL : 30MN**

## PRÉPARATION

*Disposez le chou et l'oignon en couches en saupoudrant chacune de sel.*

*Posez la passoire sur une assiette et s'écouler le jus toute la nuit .Le lendemain, rincez bien les légumes et séchez-les à l'aide d'un torchon propre .Étalez les légumes sur un autre torchon propre et laissez sécher entièrement à l'air.*

*Pendant ce temps, préparez le vinaigre épicé ... mettez tous les ingrédients, le zeste et le jus d'oranges dans une casserole inoxydable et faites chauffer doucement en remuant jusqu'à ce que le sucre ait fondu et laissez cuire 2 minutes. Retirer du feu puis laissez refroidir.*

*Portez de nouveau le vinaigre à ébullition, retirez du feu. Mélangez les raisins avec le chou et l'oignon et rangez-les serrés dans des bocaux. Ajoutez le vinaigre, répartissez bien les raisins les épices et appuyez bien sur le chou.*

*Faites tourner les bocaux pour éliminer les éventuelles bulles d'air. Fermez-les et conservez-les dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière pendant un mois avant de les ouvrir.*

*Se conserve 3 à 4 mois.*