

Chou rouge et potimarron, le mariage heureux !

En potée

- 1 chou rouge
- 1 Potimarron
- 4 oignons

Laver le potimarron et le couper en petits cubes (sans l'éplucher). Laver le chou rouge, et râper-le finement. Dans un faitout, faire revenir deux oignons émincés y rajouter les cubes de potimarron et par-dessus déposer un lit de chou rouge, rajouter un verre d'eau. Couvrir et laisser cuire à feu doux. Vérifier que les légumes n'attachent pas, rectifier si besoin avec un peu d'eau. Servir les légumes fondants avec une pointe de sel.

En salade

- 1 petit chou rouge ou 1/2
- 1 petit potimarron ou 1/2, rôti au four
- des pois chiches cuits
- 1 gousse d'ail
- de la moutarde
- du vinaigre de vin ou de cidre
- de l'huile de colza
- de l'huile d'olive
- du sel et du poivre
- piment, origan, ail



Coupez finement le chou rouge et mélangez-le, dans un saladier, avec l'ail écrasé. Préparez une vinaigrette avec les huiles, la moutarde, le sel et le poivre. Assaisonnez le chou et mélangez bien avant de réserver au réfrigérateur. Faites rôtir le potimarron au four. Ponce cela, coupez-les en cubes réguliers et mélangez-les dans un saladier avec de l'huile, du piment, de l'origan et du sel. Disposez-les dans un plat à four et ajoutez les gousses d'ail (non épluchées). Enfournez pour 20 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et bien tendres. Ajouter les pois chiches. Mélangez avec le chou rouge et servez.