

CHOU ROUGE ROTI



- 1 chou rouge
- 4 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 100 grammes de feta (émiettée)
- 2 cuillères à soupe de noisettes
- 1 poignée de menthe
- Jambon de Parme (option)
- 1 cuillère à café de cannelle
- Poivre, sel

Préchauffez le four à 200 °C.

Enlevez les feuilles extérieures du chou rouge. Coupez le chou en tranches de l'épaisseur d'un doigt. Disposez les tranches sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez-les d'huile d'olive et de miel puis assaisonnez avec poivre, sel et cannelle. Enfournes durant 15 minutes. Entretemps hachez grossièrement les noisettes avec un couteau. Après 15 minutes disposez les tranches de jambon à côté du chou rouge sur le papier sulfurisé. Saupoudrez le chou rouge avec la feta et les noisettes puis enfournes encore 5 minutes. Sortez la plaque de cuisson du four, laissez le jambon de Parme refroidir un peu puis émiettez-le au-dessus des tranches de chou rouge. Ciselez un peu de la menthe.