



## Pétrin De Chou

Lahana Turşusu



- 1 chou avec des grosses veines
- 1 gousse d'ail
- 1 petite pomme
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de sel de rocher
- 1 tasse de vinaigre
- Eau
- 1 poignée de pois chiches

- # Rincez le chou et coupé grand.
- # Mettez la pomme au fond d'un bocal de deux mètres.
- # Placez dessus, les choux coupés. Mettez les ails battus et les pois chiches entre.
- # Après avoir placé tous les ingrédients serrement, rajoutez 1 tasse de vinaigre et remplissez le reste avec de l'eau.
- # Vider l'eau et le vinaigre dans un bol, rajoutez du sel, du sucre et du jus de citron puis mélangez.
- # Versez le mélange dans le bocal, sur les choux et fermez le bouchon serrement.
- # Mettez dans un endroit frais et obscur et servez 7-10 jours plus tard.

N-B: Si vous voulez que le pétrin soit prêt plus rapidement, vous pouvez bouillir les choux et préparer le pétrin.