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.