



Pain plat au chou rouge sucré



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	
 <p>531 calories</p>	ACCOMPAGNEMENT Salade de radis
À SE PROCURER	
Huile d'olive, sel et poivre	

INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS	TEMPS
1 oignon haché fin 150 g de radis, haché grossièrement 125 grammes de bleuets 30 grammes de miel 15 ml de vinaigre de cidre 100 g de fromage de chèvre 4 pains naan	Préchauffer le four à 400 °F Trancher finement l'oignon et hacher grossièrement les radis. Dans une grande poêle, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen et ajouter les oignons, cuire de 10 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajouter 4 c.à.s. d'eau, cuire 3 minutes, en remuant et en grattant le fond de la poêle, saler et poivrer. Napper légèrement les naans avec de l'huile d'olive et répartir le fromage de chèvre sur chaque naan et ajouter les oignons caramélisés et les bleuets. Arroser de miel puis saler et poivrer. Transférer les pains plats directement sur une plaque à cuisson et cuire au four 10 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés et croustillants. Dans un grand bol, mélanger le radis avec le vinaigre et un filet d'huile d'olive puis saler et poivrer. Couper les pains plats en morceaux et servir immédiatement avec le radis. Bon appétit !	20 RÉSULTAT 4



bon appétit