Chou blanc à la japonaise

4 personnes

15 min

0 min

1 petit chou blanc
4 c. à s. de cassonade
300 ml de vinaigre de cidre
3 c. à s. d'huile de colza
1 c. à c. de sauce soja
graines de sésame

Coupez le chou très fin et rincez le abondamment. Égouttez-le bien. Versez le vinaigre dans un saladier avec la cassonade et mélangez avec une fourchette jusqu'à émulsion. Mélangez le chou dans cette marinade. Laissez mariner 1 à 2 heures. Égouttez le chou en le pressant très fort entre vos mains, une poignée après l'autre, jusqu'à ce qu'il rende complètement son jus qui est à jeter, tout comme la marinade. Une fois bien égoutté, disposez le chou dans un autre saladier. Assaisonnez-le avec une émulsion d'huile et de sauce soja. Saupoudrez de graines de sésame et servez.