

Cabillaud au confit de chou rouge

Le chou

- sans les côtes le couper en lanières.
- mélanger 10 cl de vinaigre, 2 cuillerées à soupe de sucre et 2 cuillerées à café de sel.
- mettre le chou dans un récipient non métallique.
- verser le mélange sur le chou, remuer et laisser 2h.
- faire revenir dans de l'huile d'olive, de l'oignon émincé.
- égoutter le chou et le mettre sur l'oignon mouiller avec du bouillon de volaille et laisser mijoter 45 mn en rajoutant du bouillon de temps en temps.

Le cabillaud

- le couper en parés; les laver, les éponger, les cuire à la poêle, les cuire dans de l'huile d'olive 3 mn sur chaque face, saler et poivrer.

Servir dans un plat chaud, les parés sur le chou.
Eventuellement, parsemer de fines herbes hachées.