

Chou Rouge Braisé Traditionnel aux Pommes d'après Catrin Davies

Les ingrédients

- 1 petit chou rouge
- 2 pommes à cuire (mais ça va aussi avec les pommes de table)
- 1 oignon rouge, tranché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200g de marrons (emballé sous vide où en boîte)
- 1 bâton de cannelle
- 3-4 clous de girofle
- 2 cuillères de soupe de cassonade
- 1 verre de vin de cidre/vin rouge/jus de pommes

La Méthode

1 - Blancher le chou rouge à l'eau bouillant pendant 8-10 minutes et puis l'égoutter

2 - Chauffer l'huile d'olive dans une marmite où une grande poêle et faire frire l'oignon tranché pendant environ 3-5 minutes.

3 - Ajouter les pommes tranchées pendant quelques minutes, suivi par le chou.

4 - Ajouter le cidre, le vin où le jus de pommes, la cassonade, les épices et les marrons.

5 - Couvrir avec un couvercle et le cuire pendant 50 – 60 minutes. Vérifier et ajouter plus de liquide si nécessaire.

- C'est bon servi avec du yaourt grecque et une pomme de terre en robe de chambre, pour un repas végétarien.
- De plus c'est excellent avec les saucisses !