

Stoemp de Chou Rouge

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 50 min

Ingrédients:

- CHOU ROUGE	1/2
- OIGNON(S)	1
- LARD EPAIS	1 tranche
- POMME(S) POUR COMPOTE	1
- GELEE DE GROSEILLES	1.5 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- VINAIGRE	un peu
- LAURIER	
- POMME(S) DE TERRE	1 Kg (pour purée)
- NOIX DE MUSCADE	
- BEURRE	1 noix
- LAIT	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Tranchez finement le chou en lamelles.
- Râpez la pomme.
- Emincez l'oignon.
- Rissolez les oignons émincés avec le lard coupé en morceaux dans une grande casserole.
- Jetez-y les lamelles de chou lorsque les oignons sont à point.
- Ajoutez le reste des ingrédients, à savoir, la gelée de groseilles, la cassonade, le laurier, les pommes et le vinaigre. Mouillez avec un peu d'eau.
- Salez et poivrez généreusement.
- Laissez cuire de 1 heure à 1 h 15 min.
- Entre temps, pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée.
- Lorsqu'elles sont cuites, réduisez-les au presse-purée avec le beurre, la muscade, un peu de lait, sel et poivre.
- Ajoutez alors le chou rouge cuit et égoutté (petit à petit) à l'aide du presse-purée.
- Homogénéisez le tout à la spatule et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.



Remarque:

A partir de DI-1