

Chou Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- CHOUX ROUGE	1
- OIGNON(S)	1 ou 2 gros
- LARD EPAIS	1 tranche
- POMME(S) POUR COMPOTE	3
- GELEE DE GROSEILLES	1 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- VINAIGRE	un peu
- LAURIER	
- THYM	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Râpez le chou à la machine. Faites-en de même avec les pommes.
- Rissolez les oignons émincés et le lard dans une casserole.
- Jetez le chou dans la casserole 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 d'eau.
- Salez et poivrez.
- Laissez cuire de 1 heure à 1 h 15 min.

