DI-391

Chou Rouge au Vin Rouge

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 2 h 30 min

Ingrédients:

- CHOU ROUGE	1 moyen
- LARDONS	200g fumés
- GELÉE DE GROSEILLES	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- VIN ROUGE	50 cl
- LAURIER	2-3 feuilles
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chou en 4, ôtes le cœur dur et coupe finement avec un grand couteau.
- Rissolez les lardons dans une grande casserole.
- Jetez-y ensuite les lamelles de chou. Remuez quelques minutes sur feu vif.
- Ajoutez alors la gelée de groseilles, la cassonade et le laurier. Mouillez avec le vin rouge.
- Salez et poivrez généreusement.
- Laissez cuire sur feu moyen pendant au moins 2 heures en remuant de temps en temps.
- Au moment de servir, saupoudrez de persil.