

## Chou rouge à l'étouffée



Entrée **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Vous pouvez augmenter la portion avec des pommes de terre.*

Recette proposée par : Blog Vendée "BLOG"

### Ingrédients

- quelques lardons
- 1/2 de chou rouge
- 1 pomme - de belle taille
- 1 verre de jus de raisins
- 1 échalote

### Préparation

- 1 Faites blanchir quelques minutes le chou émincé dans une casserole d'eau bouillante.
- 2 Ensuite, pelez et coupez en quartiers la pomme.
- 3 Faites revenir l'échalote émincée dans une poêle avec un peu d'huile. Ajoutez-y le chou, la pomme et le verre de jus de raisin.
- 4 À mi-cuisson, déposez les lardons et laissez cuire à couvert.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

