

## Chou rouge à la vigneronne



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 40 mn

*Je continue à utiliser mes légumes congelés et dimanche, c'était au tour du chou rouge d'être cuisiné. Ce légume est réputé pour ses vertus anti-cancer car ses phytoconstituants protecteurs ne sont pas détruits à la cuisson. Comme Roger a sorti "une bonne bouteille" pour la fête des Mamies, j'ai cuisiné ce chou rouge comme on le fait traditionnellement en Lorraine.*

### Ingrédients

- 1 chou rouge coupé
- 1 oignon haché
- 150 ml de vin rouge
- 2 cs de vinaigre de vin rouge
- 1 cs de sucre fin
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- 2 saucisses diots - ou autres
- quelques pommes de terre

### Préparation

- 1 Faire revenir l'oignon haché dans une sauteuse avec de l'huile d'olive. Le faire fondre quelques minutes et ajouter le chou rouge, le vin rouge et les saucisses. Poivrer. Couvrir et laisser cuire environ 20 minutes à feu plutôt doux. Pendant ce temps, cuire quelques pommes de terre.
- 2 Ajouter le vinaigre et le sucre. Saler. Porter à ébullition puis laisser cuire 5 minutes à découvert, en remuant de temps en temps jusqu'à évaporation presque complète du liquide de cuisson.
- 3 Servir et parsemer de persil haché.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

