

Chou rouge aux pommes à la lorraine



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 85 mn

J'ai servi le chou avec une purée de carottes, des côtes de porc et une sauce à l'arôme Patrelle. Côté vin, optez pour un Mâcon rouge.

Ingrédients

- 3 carottes
- 3 pommes
- 1 chou rouge
- 1 poireau
- céleri - en branches
- graisse d'oie
- 20 cl de bouillon de poule
- 10 cl de vinaigre
- 2 verres de vin rouge
- 1 bouquet garni
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez, émincez et lavez le chou.
- 2 Faites-le blanchir pendant 3 minutes dans une casserole d'eau bouillante, puis égouttez-le.
- 3 Dans une poêle, laissez fondre la graisse d'oie, puis ajoutez les légumes (sauf le chou), l'ail et l'oignon. Faites cuire à feu moyen-doux.
- 4 Ensuite, déglacez avec le vinaigre et le vin rouge. Versez le bouillon et déposez le bouquet garni. Salez et poivrez.
- 5 Mettez le chou sur les légumes et faites cuire 30 minutes.
- 6 Ajoutez-y les pommes préalablement pelées, épépinées et coupées en petits dés. Continuez la cuisson 1 heure environ. S'il reste du jus, faites-le réduire.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

