



Chou rouge au cidre



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
50 grammes de beurre
2 oignons rouges (en fines rondelles)
1 chou rouge
3 feuilles de laurier
3 brins de thym frais
1 bâton de cannelle
150 ml de cidre
50 ml de vinaigre balsamique
400 ml de fond de légumes
50 grammes de sucre brun
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive et le beurre à feu moyen dans une grande cocotte à fond épais (type Le Creuset). Ajoutez les rondelles d'oignons et salez. Laissez-les mijoter et caraméliser pendant quinze minutes.
- 2.** Coupez le chou rouge en 8 à 10 quartiers fins, en passant par le cœur pour éviter qu'ils ne se désagrègent. Disposez les quartiers dans la cocotte, sur les oignons caramélisés. Ajoutez les feuilles de laurier, le thym et la cannelle.
- 3.** Versez le cidre, le vinaigre balsamique, le fond de légumes et le sucre brun. Salez et poivrez. Portez à ébullition et baissez le feu.
- 4.** Laissez mijoter à découvert pendant 40 à 50 minutes jusqu'à ce que le chou soit bien tendre et que la sauce devienne luisante. Remuez de temps en temps.