



Chou rouge aux pommes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 chou rouge
1 kilogramme pomme (à cuire)
sucre (à votre convenance)
1 oignon
3 cuillères à soupe vinaigre
1 noisette de beurre

Méthode de préparation

- 1.** Retirez les feuilles extérieures du chou rouge et coupez-le en 4. Retirez les grosses nervures et coupez-le en lamelles.
- 2.** Coupez l'oignon en rondelles.
- 3.** Épluchez les pommes, retirez-en le trognon et coupez-les en morceaux.
- 4.** Faites revenir l'oignon dans une noix de beurre.
- 5.** Ajoutez le chou rouge, le vinaigre, le sucre et 250 ml d'eau.
- 6.** Ajoutez les morceaux de pommes au chou rouge.
- 7.** Laissez mijoter 30 à 40 minutes à feu doux avec le couvercle jusqu'à ce que le chou rouge soit moelleux.
- 8.** Mélangez régulièrement.