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.**