



# CHOU ROUGE À LA BOURGUIGNONNE

## INGRÉDIENTS

- 1 chou rouge
- 150 g de lard fumé
- 80 g de beurre
- 2 gousses d'ail,
- 2 oignons,
- 1 clou de girofle,
- 1 feuille de laurier
- 1/2 litre de vin rouge
- sel, poivre

## PRÉPARATION

*Coupez un oignon en lamelles, laissez l'autre entier et piquez-le avec le clou de girofle.*

*Coupez le lard en petits lardons.*

*Coupez le chou en lanières.*

*Faites chauffer la moitié du beurre dans une cocotte. Faites revenir l'oignon émincé et les lardons dans ce beurre chaud.*

*Lorsqu'ils sont bien rissolés, ajoutez le chou laissez revenir à feu doux 7 à 8 minutes en remuant à la cuillère de bois.*

*Ajoutez le vin rouge, l'ail écrasé, le laurier, l'oignon et le clou de girofle, sel, poivre.*

*Laissez la cuisson s'achever à feu doux.*

*Lorsque le Chou est cuit ajoutez le reste du beurre.*

*Ce Chou est délicieux avec des saucisses frites ou des côtes de porc, voire avec un dos de cabillaud !*

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**

**TEMPS DE CUISSON : 1H30MN**

**TEMPS TOTAL : 1H50MN**