



CHOU ROUGE AUX MARRONS ET AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- 1 chou rouge
- 100 g de graisse d'oie
- 1 gros oignon
- 4 pommes reinettes
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 400 ml de pinot noir
- 250 g de marrons cuits
- 1 pincée de sucre
- sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 2H
TEMPS TOTAL : 2H10MN

PRÉPARATION

Coupez le chou en 4, enlevez le trognon ainsi que les côtes épaisses et émincez-le.

Hachez l'oignon. Faites fondre la graisse d'oie dans une cocotte et puis faites revenir l'oignon haché.

Ajoutez le chou rouge émincé et le vinaigre qui permet de fixer la couleur. Mélangez puis ajoutez le sucre et le vin rouge et 250 ml d'eau. Salez et poivrez.

Couvrez et laissez mijoter 1 h 15. Ajoutez alors les pommes pelées et râpées. Laissez cuire encore 30 mn. Puis ajoutez les marrons cuits et poursuivez la cuisson encore 15 mn.

Quand la cuisson est terminée, il ne doit quasiment plus rester de jus de cuisson.

Rectifiez l'assaisonnement et dressez le chou sur un plat.

Vous pouvez ajouter des épices pour parfumer ce plat : bâton de cannelle, gingembre, cardamome, anis étoilé...