



# 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...*