



CHOU ROUGE À LA LILLOISE

PRÉPARATION

Émincer finement le chou rouge

Suer les oignons et sucrer à la vergeoise ou au sucre

Cuire jusqu'à obtention d'un début de caramel.

Mouiller avec le vinaigre de vin rouge

Ajouter le chou, mélanger et couvrir. Laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes environ.

Si le chou n'est pas cuit et l'humidité en partie évaporée compléter avec un peu d'eau et continuer la cuisson. Le chou doit garder sa texture mais être fondant.

INGRÉDIENTS

- 1 Chou rouge
- 500 g Lardons
- 2 Pommes
- Curry en poudre
- 1 Échalote(s)
- 2 gousse(s) Ail
- Sauce soja
- Huile
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 45MN

TEMPS TOTAL : 55MN