# CHOU ROUGE BRAISÉ À LA POMME AUX SAUCISSES

## INGRÉDIENTS

- 1 chou rouge
- 4 saucisses à cuire fumées
- 1 oignon
- 4 clous de girofle
- 1 pomme
- Sel et poivre
- Huile.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**
**TEMPS DE CUISSON : 40MN**
**TEMPS TOTAL : 55MN**

## PRÉPARATION

Couper le chou en quatre, le nettoyer et le couper en lamelles.

Dans un faitout, faire braiser le chou avec 2-c.à-s d'huile.

Une fois le chou braisé, rajouter l oignon entier piqué des 4 clous de girofles et de deux quarts de pommes. Recouvrir d'eau.

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que le chou devienne très tendre.

En attendant faire pré-cuire les saucisses puis les plonger 10 mn avec le chou avant la fin de la cuisson.