CHOU ROUGE AUX POMMES

INGRÉDIENTS

- 1 chou rouge
- 2 pommes
- 2 oignons
- 1 tranche de lard fumé
- 1 filet de vinaigre cristal
- 50 g de cassonade
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Laver et tailler le chou en lanières.

Peler et couper les oignons en fines rondelles.

Peler les pommes, couper-les en quartiers, épépiner-les et émincer-les en fines lamelles.

Préchauffer le four th. 6 (180 °C).

Déposer au fond de 4 moules à soufflé individuels un petit morceau de lard fumé.

Tapisser de chou, ajouter une couche de pommes, une couche d'oignons, saler et poivrer.

Recouvrir de lanières de chou, verser de l'eau dans les moules jusqu'à mi-hauteur et enfourner 30 min.

Au moment de servir, démouler, saupoudrer d'un peu de cassonade et de quelques gouttes de vinaigre.