Chou rouge
aux marrons et
aux pommes en cocotte

Temps de préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 gros chou rouge
- 24 châtaignes (200 marrons cuits)
- 3 pommes acides
- 2 oignons
- 100 g de lardons
- 30 g de beurre saindoux
- ½ verre de vin blanc
- ¼ de verre de bouillon
- sel et poivre

Préparation de la recette :

Nettoyez le chou rouge, lui couper le trognon et lui retirer les côtes épaisses avant de l'émincer.
Pelez et émincez les oignons.
Dans une cocotte, faites revenir les oignons et lardons dans le saindoux.
Déglacez avec le vin blanc, remuez.
Epluchez et découpez en dés les pommes.
Sur les lardons, alternez une couche de chou et de pommes.
Arrosez avec le bouillon.
Salez et poivrez à votre goût.
Après la première ébullition laissez mijoter pendant 45 minutes.
5 minutes avant la fin de cuisson, ajoutez les marrons cuits, remuez délicatement.

Remarques :

Très bon avec des rôtis de porc ou de gibier.