

Iucullus succullus

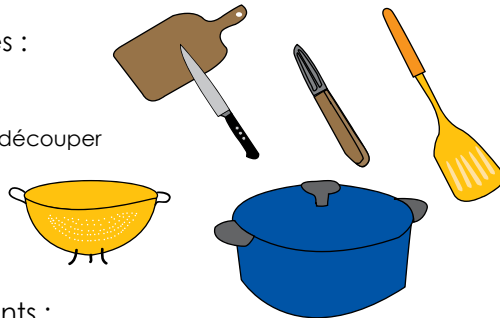


CHOU ROUGE ET SA POMME REINETTE

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 40 minutes
(Pour 4 personnes)

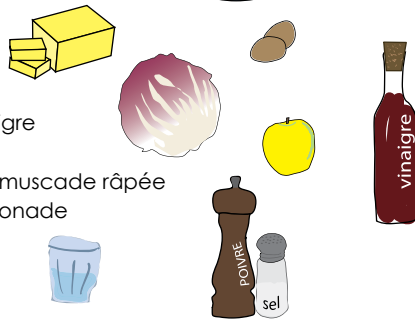
Les ustensiles :

- 1 couteau
- 1 économe
- 1 planche à découper
- 1 passoire
- 1 cocotte
- 1 spatule



Les ingrédients :

- 1 petit chou rouge
- 50 g de beurre
- sel, poivre
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 2 pommes reinette
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 c. à soupe de cassonade
- 1/2 verre d'eau



Coupe le chou rouge en fines lamelles et ôte les plus grosses côtes. Place-les dans l'évier rempli d'eau et lave 2 fois. Puis égoutte les lamelles de chou rouge dans une passoire.

Dans la cocotte fais fondre le beurre à feu doux, puis ajoute le chou. Sale et poivre.

Mélange avec la spatule en bois et laisse cuire 20 minutes.

Épluche les pommes, retire les trognons puis coupe les fruits en tranches.

Ajoute le vinaigre dans la cocotte, puis les pommes coupées en lamelles. Verse la pincée de noix de muscade et la cassonade. Enfin l'eau.

Couvre la cocotte et laisse cuire à feu doux 25 minutes.