

Chou rouge braisé aux pommes



4 personnes



2h cuisson

INGREDIENTS

- 1 kilo de pommes de terre farineuses
- 1 kilo de chou rouge
- 1 pomme Jonagold
- 40 g de sucre
- 2 cs de vinaigre de cidre
- 60 g de gelée de groseilles rouges
- 80 g de beurre
- sel, poivre



ETAPES

1. Eliminer les premières feuilles du chou. Le fendre en 2 et enlever les grosses côtes, puis le couper en fines lanières.
2. Faire fondre le beurre dans une cocotte. Verser 15 cl d'eau et le vinaigre, ainsi que le sucre, et une demi-cuillère à café de sel. Porter le mélange à ébullition, puis y mettre le chou. Bien mélanger, couvrir, et laisser cuire 1h30 à feu doux, en remuant de temps en temps. Ajouter un peu d'eau en cours de cuisson si nécessaire, pour que le chou n'attache pas.
3. Eplucher la pomme, enlever le cœur et les pépins, et la couper en petits morceaux.
4. Mettre les morceaux de pommes et la gelée de groseille dans la cocotte. Mélanger, couvrir et prolonger la cuisson 30 minutes.
5. Vérifier la cuisson: le chou doit être tendre. Terminer la cuisson à feu vif et à découvert pour faire évaporer le jus de cuisson. Servir avec des saucisses grillées et une purée maison. Les pommes de terre sont prévues dans le panier :-).

La cuisson est longue, il faut prévoir ce plat un peu à l'avance, mais ça en vaut la peine car le chou est très tendre.