



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

CHOU ROUGE AUX POMMES ET AUX MARRONS

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚⌚⌚

Ingrédients

Pour 6 personnes

1 kg de chou rouge	25 cl de bouillon de volaille dégraissé
1 dl de vinaigre au miel	1 bouquet garni
30 g de sucre semoule	2 clous de girofle
75 g de saindoux ou de graisse de canard ou d'oie	3 pommes reinette
2 gros oignons	18 marrons cuits au naturel
150 g de lard fumé	Sel fin
25 cl de vin rouge	Poivre noir du moulin

Progression

Préparation des ingrédients

Coupez le chou en 2 et ôtez le trognon.

Taillez le chou en fines lanières et mettez-le dans un grand récipient.

Faites chauffer le vinaigre, ajoutez le sucre, mélangez et versez sur le chou.

Laissez macérer 1 h.

Pendant ce temps, Epluchez et émincez les oignons.

Coupez le lard en petits dés.

Egouttez soigneusement le chou.

Préparation

Dans une cocotte, faites chauffer le saindoux et faites-y suer les oignons émincés et les lardons.

Ajoutez le chou égoutté, mouillez avec le vin rouge et le bouillon de volaille.

Ajoutez les clous de girofle, donnez quelques tours de moulin à poivre et salez.

Couvrez la cocotte et faites cuire à petit feu 1 h 30.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson, épluchez les pommes et coupez-les en quartiers.

Ôtez les pépins et les péricarpes.

Ajoutez-les ainsi que les marrons dans la cocotte.

Couvrez et laissez cuire 10 mn.

Mélangez avec précaution, rectifiez l'assaisonnement.

Versez dans un plat creux et servez chaud.

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)