

Cuisinons le chou rouge

Ingrédients pour 6 personnes

1 chou rouge

2 pommes acides

2 saucisses de Morteau

50g de poitrine fumée

1 c. à soupe d'huile d'olive

1/2 verre de vin rouge

Coupez le chou rouge en deux puis faites des tranches d'environ ½ cm de haut en bas. Le but étant d'avoir des lanières. Réservez.

Épluchez deux pommes acides et coupez-les en dés.

Dans une cocotte faites chauffer d'huile d'olive et quand elle est chaude ajoutez les pommes et la poitrine fumées coupées finement. Faites légèrement caraméliser les pommes

Pendant ce temps coupez les saucisses de Morteau en tranches ou les laisser entières. Ajoutez le chou et les saucisses dans la cocotte.

Mettre le vin

Faites mijoter 40 mn en mélangeant régulièrement

Pour donner une note raffinée à ce plat très simple et rustique, j'ai découpé 1 pomme par convive avec un économiste pour former une rose et j'ai mis au four 10 mn à 180° dans des ramequins prévus à cet effet.

NICOLE PASSIONS