Le chou rouge, pommes, myrtilles… une recette étonnante

Les ingrédients pour 4 en accompagnement ou 2 en plat

- 1/2 Chou rouge environ 500 grs
- 1 ou 2 pommes
- 1 oignon
- 100 grs de myrtilles ou cassis
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 10 cl de vinaigre blanc
- un fond d’eau
- Sel, poivre





Comme toujours, on découpe….

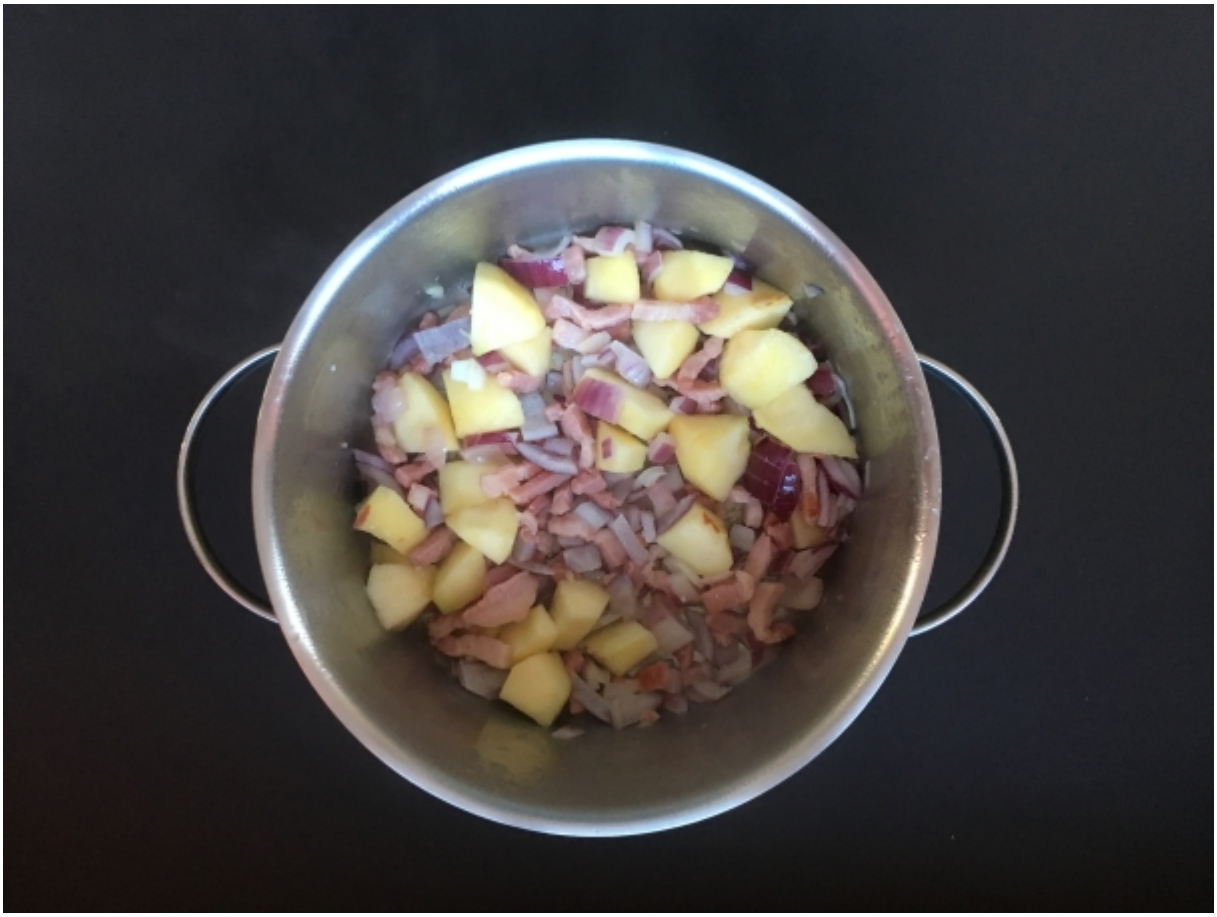
…les pommes en petits quartiers, le chou en lamelles, l’oignon en petits morceaux.

On fait mariner le chou avec le sucre et le vinaigre, pendant 10 mins en mélangeant bien l’ensemble.

On fait revenir l’oignon, le chou imprégné, les pommes et les lardons 2/3 minutes à 5, puis on ajoute un fond d’eau à moitié du mélange, et on laisse mitonner 40 mins à feu doux 3.

On goûte pour s’assurer de la cuisson du chou, au besoin on rallonge un peu le temps de cuisson.







Quelques myrtilles sur la préparation, on sert dans un joli plat ,

et on se régale en s’étonnant de ce mélange de saveurs inattendues.