

Chou Rouge au Chorizo

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 45 min

Ingrédients:

- CHOU ROUGE	1
- OIGNON(S)	1
- POMME(S) JONAGOLD	2
- LAURIER	2 feuilles
- THYM	
- GELEE DE GROSEILLES	2 c à soupe
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- CHORIZO	100g
- EAU	200-300 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez le chou en fine lanières.
- Emincez l'oignon.
- Pelez et râpez les pommes.
- Rissoler les oignons émincés dans du beurre chaud.
- Jetez le chou dans la casserole lorsque les oignons sont à point.
- Ajoutez le reste des ingrédients, à savoir, la gelée de groseilles, la cassonade, le laurier, les pommes et le vinaigre.
- Coupez le chorizo en quart de rondelles et faites-les rissoler 2 minutes à sec dans une poêle chaude.
- Ajoutez-les au chou et mélangez.
- Mouillez avec un peu d'eau.
- Salez et poivrez puis couvrez.
- Laissez cuire de 1 h 15 min à feu doux en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.

