

Chou rouge aux Lardons et Vin rouge

à faire minimum 4 h. avant de manger (cuisson 2 h.)
ou mieux, la veille

Pour 6 personnes

- 1 kg Chou rouge
- 250 gr Lard fumé
- 1 l. vin rouge de cuisine
- 1 cc bicarbonate
- 1 cs huile d'olive
- 2 cs vinaigre
- 1 cube Bouillon de bœuf
- Sel, poivre
- 1 petite pincée de cumin en grains ou des feuilles de laurier
- 3 pommes ou poires

Recette

1. Couper le chou rouge idéalement au robot ou au couteau mais c'est important qu'il soit coupé très fin.
2. Peler et détailler en dés les pommes ou poires
3. Couper le lard en petits dés et la couenne en grandes lanières
4. Griller dans une grande cocotte les dés de lard et les couennes, poivrer, normalement le lard est assez salé. Saupoudrer de bicarbonate (1cc) et mélanger.
5. Dans une grande cocotte avec un peu d'huile, faire sauter le chou coupé fin avec les lardons et les couennes et ensuite faire suer 10 minutes en remuant bien, incorporer la pomme ou poire coupée en dés.
6. Recouvrir du vin rouge mélangé au cube de bouillon et au vinaigre, fermer la cocotte et cuire à feu doux durant 2 h. Surveiller après 1 heure et ajouter si nécessaire un peu d'eau.
7. Retirer les couennes, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Remarque

Ce légume peut être cuit la veille et juste réchauffé avant le service



Bon appétit !

Michel Divorne 2017