

CHOU ROUGE AUX CHÂTAIGNES

Ingrédients :

Un beau chou rouge

Huile ou de la graisse d'oie

Laurier : une feuille

Clous de girofle : 2

Vinaigre de vin : un petit verre à liqueur

Châtaignes précuites : 15

Sel, une cuil. à café rase de sucre

1 verre de bouillon de légumes

Coupez en fines lanières les feuilles de chou lavées et débarrassées de leur trognon.

Laissez-les mariner environ une 1/2 heure dans une terrine contenant le vinaigre, une pincée sel et le sucre.

Faites revenir l'oignon émincé dans la graisse d'oie ou l'huile.

Recouvrez avec le chou, ajoutez les clous de girofle, la feuille de laurier, le vinaigre de la marinade et le bouillon.

Couvrez et laissez cuire doucement pendant 1 heure 15 environ.

Incorporez les châtaignes une ½ heure avant la fin de la cuisson. Mélangez.

Avant de servir, retirez les aromates et rectifiez l'assaisonnement.

Servir avec un rôti de porc ou de bœuf, des roulades de bœuf, du canard ou de la dinde.