



# Chou rouge braisé aux lardons

- Par vision-plaisir

Un plat de légumes qui peut dérouter plus un. Mais vision-plaisir vous le recommande.

## Ingrédients:

- 1 kg de chou rouge
- 30g de beurre
- 2 oignons
- 150g carottes
- 1 bouquet garni ( laurier, thym et clou de girofle)
- 250g de lardons fumé
- 1/2 cube de bœuf
- 10cl de vinaigre balsamique
- sel fin et poivre du moulin
- 20cl d'eau

## Réalisation:

Coupez le chou en quatre, retirer la partie centrale. Émincez le chou en fines lanières. Vous pouvez réaliser cette opération avec un coupe légumes. Pelez les oignons et les carottes. Ciselez les oignons et couper les carottes. Dans une cocotte ou un sautoir, mettre a fondre du beurre. Suez les oignons pendant 5 minutes puis ajouter les lardons et les faire revenir. Ajouter les carottes et le chou rouge et bien envelopper de matière grasse . Mettre le bouquet garni et le cube de bouillon de bœuf. Déglacer avec le vinaigre balsamique et 20cl d'eau. Assaisonner et cuire au four a couvert pendant 1 heures à 170°C. Remuez de temps en temps.





Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

