



Chou rouge braisé aux pommes

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

Après ma recette du [chou rouge braisé aux lardons](#), je vous propose la recette à base de chou rouge et de pommes et simple dans sa réalisation.

Ingrédients:

- 1 chou rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 80g de beurre
- 15cl de vinaigre xérés
- 15cl de vin rouge (bordeaux supérieur)
- 2cuillères à soupe de sucre roux
- sel fin et poivre du moulin

Recette pour: 6 personnes





Réalisation:

Couper en quatre et laver votre **chou rouge**. Retirer le cœur et couper en **très fines lanières**. Cette opération peut se faire **à l'aide d'un robot**. Faire **fondre le beurre** dans **un sautoir** et ajouter le chou rouge. Couvrir et **cuire 5 à 10 minutes à feu doux**. Pendant ce temps, peler un oignon et l'émincer très fin. Laver et couper les pommes en quartier. Oter le cœur des pommes et les couper en fines tranches. **Peler l'ail** et le hacher. Dans un plat ou **une cocotte**, remplissez successivement de chou rouge, d'oignons et de pommes en ajoutant à chacune des couches un peu d'ail, une pincée de sel fin et de poivre du moulin. Puis saupoudrer de **sucre roux** en poudre, ajouter le vin rouge et vinaigre de **Xérès**. Couvrir d'un papier de cuisson et cuire au four 180°C pendant environ 35 minutes. Servir aussitôt, en vous souhaitant un bon appétit.

