

# *Chou rouge braisé aux châtaignes*

## *Ingrédients :*

*un chou rouge  
lardons fumés  
1 oignon  
huile d'olives  
1 verre de vin ouge  
épices divers  
châtaignes fraîches ou surgelées*



*Faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon  
puis les lardons, puis le chou coupé en fines  
lanières. Ajouter le verre de vin (ne pas  
blanchir le chou). Cuire à l'étouffée 20  
minutes, puis saler.*

*Ajouter les châtaignes préalablement  
cuites.*

*Épicer à votre convenance (4 épices, baies  
de genièvre,...)*

*Attention à ne pas faire attacher !*