

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 !