

Chou rouge aux pommes et lard (Chou Rouge)

Ingrédients (4 personnes):

- 3 gros oignons
- 800 gr de chou rouge environ
- 4 pommes
- 2 ou plus tranches de lard ou 4 côtelettes de porc
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre d'eau
- sel, poivre

Préparation:

Oter le trognon dur du chou et les premières feuilles si nécessaire, l'émincez en fines lanières.

Bouillir une grande quantité d'eau, y mettre le chou, laissez reprendre l'ébullition et laissez 5 mn.

Egouttez.

Epluchez les oignons et les coupez en lamelles.

Epluchez les pommes et les couper en quartiers.

Dans la cocotte, mettre à fondre une belle noix de beurre, y mettre les oignons à dorer avec les tranches de lard.

Faire sauter pour enrober de gras, sortir les tranches de lard.

Rajoutez le chou, salez poivrez, tournez.

Mettre le vin et l'eau.

Posez dessus les tranches de lard, et les quartiers de pommes.

Fermez et cuire 25 mn à partir du chuchotement de la cocotte.

Source: [Recette de CHOU ROUGE AUX POMMES ET LARD](http://www.lesfoodies.com). (www.lesfoodies.com)