



Légumes variés

Chou rouge à la lilloise



1h15 **10 min** **1h05** **0** **162**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le chou

1 **Chou(x) rouge(s)**
2 **Oignon(s)**
1 **Beurre**
2 c. à soupe **Sucre roux**
20 cl **Vinaigre de vin**

Étape 1

Préparation

- 1 Laver le chou rouge, l'émincer finement avec un couteau éminceur et le réserver dans un saladier.
- 2 Eplucher l'oignon, l'émincer finement avec l'éminceur et le verser dans une casserole.
- 3 Ajouter le beurre préalablement coupé en morceaux et faire suer l'oignon.
- 4 Ajouter le sucre et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser.
- 5 A ce point, ajouter le chou rouge émincé, mélanger et verser le vinaigre.
- 6 Couvrir la casserole avec un couvercle et faire mijoter 1 heure le chou rouge à feu doux.
- 7 Une fois le chou rouge cuit et tendre, ôter la casserole du feu et servir.

Étape 2

Dressage

- 1 Dresser le chou rouge dans un saladier et le servir à table, en veillant à ce que chaque convive puisse se servir de la quantité souhaitée.