

CHOU ROUGE EPICE

Facile	Economique
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 40 minutes
Pour 4 personnes	1 grande casserole

Ingrédients :

1 chou rouge
1 gros oignon
1 cuillère à café de coriandre moulu
1/2 cuillère à café de cannelle moulue
1/4 cuillère à café de muscade râpée
1 cuillère à café de cassonade
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
Sel et poivre
Huile d'olive
1 cuillère à café de gelée de groseilles

Préparation :

- 1 - Laver, éplucher et émincer l'oignon et le chou rouge en fines tranches
- 2 - Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole à fond épais, ajouter l'oignon et le chou et faire rissoler 2 minutes puis ajouter les épices et faire rissoler pendant 1 minutes
- 3 - Ajouter le sucre et le vinaigre, ainsi que le sel et le poivre, couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 minutes, en remuant fréquemment, ajouter un peu d'eau si besoin
- 4 - Ajouter la gelée de groseilles, mélanger bien et laisser cuire encore 5 minutes
- 5 - Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire
- 6 - Servir chaud ou froid en accompagnement d'une viande