

Chou rouge aux lardons

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1h

Ingrédients pour 6 personnes :

- Chou rouge
- Lardons
- 1 oignon
- Vinaigre
- Cube de bouillon

Préparation :

- Faire revenir les lardons, puis ajouter l'oignon émincé.
- Incorporer le chou rouge coupé en fines lanières, et faire revenir rapidement.
- Verser un grand verre rempli à moitié d'eau et à moitié de vinaigre, ainsi qu'un cube de bouillon.
- Saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux durant 1 h à 1 h 30.
- Brasser régulièrement pour que le fond ne brûle pas et rajouter si nécessaire de l'eau.