



Plats d'accompagnement

## **Chou rouge aux pruneaux et à la cannelle**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 chou rouge (de calibre moyen)  
1 oignon (haché fin)  
2 pommes (Boskoop, en dés)  
4 feuilles de laurier  
8 grains de poivre  
1 clou de girofle  
2 bâtons de cannelle  
20 pruneaux séchés (coupées fin)  
1 cuillère à soupe de gelée de groseilles  
2 cuillères à soupe de beurre  
1 1/2 décilitres d'eau  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Coupez le chou rouge nettoyé en morceaux relativement gros. Chauffez le beurre et cuisez-y l'oignon. Lorsque l'oignon est vitreux, ajoutez le chou et versez 1 à 1,5 dl d'eau. Ajoutez aussi les feuilles de laurier, les grains de poivre, le clou de girofle et les bâtons de cannelle.

Remuez quelques minutes et ensuite, avec le couvercle sur la casserole, laissez mijoter une petite heure à feu doux. Après une demi-heure, mélangez-y les dés de pomme, les pruneaux et la gelée de groseilles. Avant de servir, salez et poivrez selon votre goût.

