



Les plats principaux

Chou rouge aux pommes et au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 pommes (Jonagold ou Boskoop - épluchées, en morceaux)
1 chou rouge (en lamelles)
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
8 tranches de lard petit déjeuner
1 cuillère à soupe de miel
200 millilitres d'eau
1 feuille de laurier
2 branches de thym
1 bâton de cannelle
beurre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites cuire le chou rouge dans un peu d'huile d'olive en remuant. Déglacez avec le vinaigre et l'eau. Ajoutez le laurier, le thym et la cannelle puis salez et poivrez. Faites cuire jusqu'à ce que le chou rouge soit bien cuit. 10 minutes avant la fin ajoutez les morceaux de pomme et le miel.

Rôtissez le lard dans un peu de beurre et égouttez-le sur du papier de cuisine.

Répartissez le chou rouge sur les assiettes et le lard par-dessus. Saupoudrez éventuellement avec du cumin.

