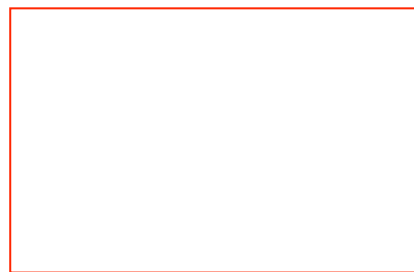




CHOU ROUGE AUX POMMES ET AUX MARRONS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com



FACILE	Moyen
Préparation : 25 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte

Ingrédients :

1 chou rouge
2 pommes
1 oignon, 1 échalote
1 boîte de marron entier
100 gr de poitrine fumée
1 verre de vin blanc
1 cuillère d'herbe de Provence
1 bouillon de cube, $\frac{1}{2}$ l d'eau
Sel, poivre

Préparation :

- 1- Trancher le chou en fines lamelles et le passer à l'eau.
- 2- Faire bouillir une cocotte d'eau et y plonger le chou, dès la reprise de l'ébullition, retirer le chou et l'égoutter, puis vider l'eau.
- 3- Couper l'oignon, l'échalote, les pommes et le lard en petits morceaux.
- 4- Dans une cocotte à l'huile d'olive faire suer les $\frac{3}{4}$ des oignons et des échalotes et déglacer avec le verre de vin blanc puis placer le lard sur le lit d'oignons.
- 5- Ajouter par dessus une première couche de chou, des oignons et les pommes, puis recommencer une deuxième couche avec les mêmes ingrédients.
- 6- Couvrir avec l'eau et ajouter le cube de bouillon émietté, saler (très peu) et poivrer.
- 7- Laisser cuire 45 minutes à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y est plus d'eau.
- 8- Une fois la cuisson terminée, ajouter les marrons et mélanger délicatement.

**Merci de nous rendre uniquement les grands sacs en bon état.
(Ceux en boules ou déchirés sont à jeter) Laisser également le trombone à sa place
svp.**

Il est impossible de décaler un panier à partir du lundi matin, toute modification doit être faite le dimanche soir maximum.