



Confit de chou rouge aux pommes



Ingrédients (pour 4 personnes) :

1 petit chou rouge
2 pommes (j'ai pris 2 gala, mais avec le recul, j'aurais choisi une gala et une plus acidulée comme la granny)
1 morceau de sucre roux
1 cs de vinaigre de cidre
2 cs d'huile d'olive
sel, poivre

Emincez finement le chou rouge (et quand je dis finement, c'est vraiment finement !). Epuchez les pommes et coupez-les en petits dés (et quand je dis petits, c'est... vraiment petits).

Dans un faitout, faites revenir le chou rouge dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il commence à fondre. Ajoutez alors les pommes, mélangez bien. Au bout de 20 min, ajoutez le vinaigre, après évaporation ajoutez le sucre.

Laissez cuire ensuite entre 20 min (jusqu'à ce que le tout soit bien tendre) et une heure en couvrant et à feu doux, pour les pressés (comme moi !!!), c'est déjà très bon, mais plus ça compote, meilleur c'est ! Salez et poivrez à votre goût.