

# Chou rouge

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 45 min

## Ingrédients:

- 1 petit chou rouge
- 2 oignons
- 1 pomme
- 1/2 verre doseur d'huile d'olive
- 1 cube concentré
- 5 à 6 verres doseur d'eau
- sel et poivre du moulin
- 60 g de planta fin

Hacher l'oignon, 20 sec/vit 6 (avec le panier). Ajouter l'huile d'olive.

Régler sur 5 min/100°C/vit 2. Ajouter 1 cube concentré de type KubOr.







Détailler grossièrement le chou rouge au couteau et mettre dans le bol. Ajouter la pomme coupée en dés.

Assaisonner. Ajouter 5 à 6 verres doseur d'eau.

Régler sur 35 min/120°C/vit 2 avec bouchon, remuer de temps en temps avec la spatule.

Egoutter le chou, ajouter la margarine dans le bol, remettre le chou et faire revenir 5 min/100°C/vit 2.

Dresser à l'aide du cercle bombé.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Oignons	20 sec		6	
	Huile	5 min	100°C	2	
 et 	Cube, chou, pomme, sel et poivre, eau	35 min	120°C	2	
	Margarine	5 min	100°C	2	

Ma touche perso :