

Chou rouge aux pommes

Ingrédients

800 g de chou rouge
150 g de pommes épluchées et épépinées
1 verre de vin rouge
1 grand verre de bouillon de légumes (200 ml)
1 oignon
Sel et poivre

Préparation

Coupez le chou en lanières, rincez-le dans une eau légèrement vinaigrée.

Dans une cocotte anti-adhésive, faites fondre l'oignon haché avec le bouillon de légumes.

Versez le chou et mouillez avec le vin rouge.

Laissez mijoter à couvert 30 min environ.

Coupez la pomme en quartiers, ajoutez-les au chou.

Salez et poivrez, laissez cuire encore 20 min à couvert.

Finissez la cuisson à découvert pour évaporer tout le liquide.

QU'EST-CE QUE LE BIO