

Fricassée de choux rouge de ma grand-mère.

Pour 4 personnes

- 1 chou rouge moyen
- 3 échalotes
- 2 pommes
- 4 saucisses de Montbéliard à cuire
- 1 morceau de poitrine fumé

Emincer les échalotes et les faire compoter dans une demi cuillère à soupe de graisse de canard où d'huile d'olive.

Couper le chou en fines lamelles les faire revenir dans les échalotes.

Ajouter les pommes coupées en carré.

Ajouter les saucisses et la poitrine.

Laisser mijoter a feu doux 1h30 à 2h.

Après avoir gouter l faut saler et poivrer plus, moi je préfère du piment d'Espelette.

JEFF

