



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Chou rouge à la Montbéliarde .



Ingrédients pour 2-3 personnes :

- 1 c.à.s de coriandre
- 1 c.à.s de cumin
- 1 gros oignon
- 1 saucisse de Morteau (300 g - or. Franche Comté)
- 1/2 chou rouge
- 10 cl de vin blanc sec de type chardonnay
- 2 grosses pommes de terre bio de Franche Comté
- 2 saucisses de Montbéliard (250 g - or. Franche Comté)
- 3 c.à.s de vinaigre neutre
- 3 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 40 cl de bouillon de légumes
- Sel de Guérande, poivre

- Laver et émincer à la mandoline le chou, le faire dorer dans une sauteuse avec 1 belle noix de beurre
- Ajouter 1 oignon et 1 ail émincés, ajouter les 2 autres gousses d'ail en chemise, le sel et les aromates
- Remuer, ajouter le vinaigre et 5 cl de vin blanc sec. Rectifier l'assaisonnement
- Laisser mijoter 25-30 minutes en ajoutant le restant de vin blanc délayé dans le bouillon de légumes
- Cuire le tout à couvert à feu doux et vérifier régulièrement la cuisson, en mélangeant
- Parallèlement, dans une casserole d'eau bouillante salée cuire 25 minutes les pommes de terre pelées
- Au terme des 25-30 minutes ajouter les saucisses préalablement parées de plusieurs incisions
- Ajouter les pommes de terre dans la sauteuse et poursuivre la cuisson quelques minutes à couvert. Servir chaud

Conseils :

- A défaut de vinaigre de vin, utiliser du vinaigre neutre et ajouter du vin blanc sec
- A la place du beurre utiliser 1 à 2 c.à.s de graisse de canard
- Ajouter du lard fumé coupé en petits morceaux en même temps que le chou rouge dans la sauteuse
- Utiliser des pommes de terre plus petites, et en faire plusieurs pour une plus grande consommation

