



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

. Chou rouge à la bière .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 saucisse de Morteau
- 33 cl de bière blonde
- Sel, poivre
- 1 c.à.s de sucre
- 20 g de beurre
- 1/2 chou rouge

- Détailler à la mandoline le chou rouge préalablement lavé
- Dans une sauteuse chaude beurre faire revenir les lamelles de chou rouge
- Intégrer la saucisse de Morteau préalablement légèrement incisée, pour parfumer la chair à la cuisson
- Ajouter la bière blonde et porter à couvert. Au bout de 10 minutes ajouter le sucre, mélanger
- Poursuivre la cuisson toujours à couvert pendant 20 minutes

