



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

. Chou rouge et saucisse fumée .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 c.à.s d'huile d'olives
- 1 oignon
- 1/2 chou rouge
- 2 c.à.s de cassonade
- 2 saucisses fumées
- 20 cl de vin blanc
- Sel, Poivre

- Émincer à la mandoline l'oignon et le chou rouge
- Faire revenir l'oignon émincé dans une sauteuse légèrement huilée
- Ajouter ensuite le chou rouge cru et émincé, verser aussitôt 15 cl de vin blanc, assaisonner
- Au bout de 15 minutes de cuisson ajouter la cassonade et le restant de vin blanc
- Au bout de 20 minutes déposer sur le chou les saucisses légèrement entaillées
- Laisser mijoter à feu doux pendant 35 minutes au total, remuer et vérifier de temps en temps

Astuces :

- La cassonade couvre l'amertume du chou rouge en apportant un léger goût caramélisé / sucré
- Cette préparation est relevée par le vin blanc qui s'est imprégné des sucs amer / sucré

