

COMPOTEE DE CHOU ROUGE

Recette allemande



Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 15 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 200 g d'oignons, émincés (4 mm) - 30 ml d'huile de colza - 750 g de chou rouge, émincés (4 mm) - 200 g de pommes (acides), en morceaux - 1 c.s. de sucre - 3 c.s. de vinaigre - 150 ml d'eau - 1 c.s. de sel - 2 clous de girofle - 50 ml de vin rouge ou de jus de raisin - ¼ bâton de cannelle - 1 feuille de laurier - 50 ml de vin rouge - 1-2 c.s. de fécule de maïs - 2 c.s. de gelée de groseille

1. Installez la cuve transparente et la midi cuve avec le disque éminceur 4 mm. Emincez avec le programme ROBOT les oignons et le chou rouge préalablement coupés en gros morceaux.

2. Dans la cuve en métal, faites revenir les oignons avec l'huile de colza à l'aide du programme EXPERT 10 minutes/vitesse 2A/120°C.

3. Rajoutez tous les autres ingrédients sauf le vin rouge, la fécule de maïs et la gelée de groseille. Lancez le programme MIJOTAGE 60 minutes/vitesse 1A/100°C.

4. Délayez la fécule de maïs avec du vin rouge et versez ce mélange sur le chou rouge. Rajoutez la gelée de groseille et mélangez avec le programme MIJOTAGE 5 minutes/vitesse 2A/100°C. Retirez le bâton de cannelle et la feuille de laurier. Servez le chou cuit accompagné d'un goulasch ou d'un confit de canard.

