

Compotée de Chou-rouge

Les ingrédients pour 6 personnes

1 chou rouge
80 g de beurre
2 oignons
Sel, poivre
2 verres de bière
4 cuillères à soupe de vergeoise



La recette

- 1/Laver et émincés le chou-rouge en fine lamelle.
- 2/ Blanchir dans l'eau bouillante pendant dix minutes Puis égoutter-les et rincé les à l'eau froide.
- 3/Dans une cocotte faire revenir le beurre et les oignons puis ajouté le chou-rouge laissé mijoter quelque minutes
- 4/Mouiller de deux verres de bière et ajouter la vergeoise.
- 5/Couvrir et laisser cuire doucement pendant environ 3 heures.

La bonne recette de gütoune