

Chou rouge à la Flamande

Pour changer du chou rouge en crudité, voici une recette de chou rouge cuit et c'est délicieux.

Faire revenir un oignon émincé avec une pincée de sucre et un filet de vinaigre (la recette ne précisant pas j'ai utilisé du balsamique).

Ajouter le chou coupé en lanières et laissez cuire environ 45mn à feu doux.

Variante : ajouter des morceaux de pommes.