

Merci d'imprimer une recette du site Chef Simon ! A bientôt sur [chefsimon.lemonde.fr](http://chefsimon.lemonde.fr) pour d'autres recettes et techniques culinaires.

[Accueil](#) / [Recettes](#) / [Chef Simon](#) / [Légumes feuilles](#) / [Chou](#) / **[Chou rouge à la lilloise](#)**

# Chou rouge à la lilloise

Acides et bases pour un accompagnement traditionnelle de la cuisine du Nord.



**Chef Simon** - Préparation : **60'** - Facile



## Ingrédients

### Recette pour un demi-chou à la lilloise

1 demi chou rouge - 3 gros oignons blancs émincés finement - une gousse d'ail - une grosse cuiller de [vergeoise](#) (ou de sucre) - un demi verre de vinaigre de vin rouge.

## Etales de la recette



1. émincer finement le chou rouge



2. Suer les oignons et sucrer à la vergeoise ou au sucre



3. Cuire jusqu'à obtention d'un début de caramel.



4. Mouiller avec le vinaigre de vin rouge



5. Ajouter le chou, mélanger et couvrir. Laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes environ.



6. Si le chou n'est pas cuit et l'humidité en partie évaporée compléter avec un peu d'eau et continuer la cuisson. Le chou doit