

Chou rouge aux pommes et saucisses fumées fait maison



GUIDE DE PRÉPARATION : CHOU ROUGE AUX POMMES ET SAUCISSES FUMÉES FAIT MAISON

4 11 min 10 min Facile

INGRÉDIENTS

1 chou rouge
6 pommes
4 saucisses fumées
beurre
poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Débarrassez-vous des premières feuilles du chou puis lavez les autres.

ÉTAPE 2

Sur une planche de cuisine, émincez les feuilles de chou lavées.

ÉTAPE 3

Au feu, faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Ensuite, faites-y blanchir les choux pendant 6 min.

ÉTAPE 4

Pelez les pommes puis, coupez-les grossièrement en dés.

ÉTAPE 5

Découpez les saucisses fumées en morceaux.

ÉTAPE 6

Dans une sauteuse au feu, faites fondre 1 noix de beurre puis jetez-y les dés de pommes.

ÉTAPE 7

Laissez compoter pendant 5 min.

ÉTAPE 8

Ajoutez-y le chou et les saucisses fumées.

ÉTAPE 9

Poivrez la préparation selon votre goût.

ÉTAPE 10

Réduisez le feu puis laissez mijoter (à feu doux) pendant 10 min.