

# Le secret d'un chou rouge fondant pour accompagner votre carbonade

---

## Ingrédients essentiels

- 1 chou rouge (émincé en fines lanières, trognon central retiré)
- 2 pommes à cuisson (type Boskoop ou Reinettes)
- 1 oignon émincé
- 100g de lardons fumés (optionnel)
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin ou de cidre
- 1 cuillère à soupe de sucre cassonade ou de gelée de groseille
- Épices : 1 feuille de laurier, 1 clou de girofle, une pincée de cannelle
- Liquide : 10cl d'eau, de bouillon ou de vin rouge

## Étapes de préparation

- Faites revenir l'oignon et les lardons dans une cocotte pour constituer une base aromatique.
- Ajoutez le chou rouge émincé et mélangez bien avec la base.
- Versez le vinaigre immédiatement pour préserver la couleur pourpre du chou.
- Incorporez les pommes coupées en dés, le sucre (ou la gelée) et les épices.
- Ajoutez le liquide choisi pour éviter que le chou n'attache au fond de la cocotte.
- Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1h30 à 2h pour obtenir une texture fondante.

## Conseils de chef pour un résultat parfait

- Le chou rouge est encore meilleur réchauffé le lendemain, ce qui permet aux saveurs de bien se diffuser.
- Choisissez impérativement des pommes qui tiennent bien à la cuisson pour conserver une belle mâche.
- La cuisson longue à feu doux est le secret indispensable pour obtenir la texture fondante traditionnelle.