

VELOUTÉ DE CHOU ROUGE ET POMMES



- 1 – ÉMINCEZ LE CHOU ROUGE EN LANIÈRES.
- 2 – PELEZ LA POMME ET COUPEZ-LA EN QUARTIERS ÉPÉPINÉS.
- 3 – PELEZ LES POMMES DE TERRE ET COUPEZ LES EN TRÈS FINES TRANCHES.
- 4 – FAITES BOUILLIR UN GRAND VOLUME D'EAU SALÉE, AJOUTEZ LUI LE VINAIGRE. FAITES CUIRE LES POMMES ET LE CHOU ROUGE DEDANS DURANT 10 MN ENVIRON.
- 5 – SÉPARÉMENT, FAITES CUIRE LES POMMES DE TERRE DANS DE L'EAU BOUILLANTE SALÉE DURANT 15 MN ENVIRON, ELLES DOIVENT ÊTRE TENDRES.
- 6 – MIXEZ ENSEMBLE POMME DE TERRE, CHOU ROUGE ET POMME. AJOUTEZ PROGRESSIVEMENT DU BOUILLON JUSQU'À LA TEXTURE SOUHAITÉE. AJOUTEZ LE SUCRE À VOTRE GOÛT, IL PERMET DE COMPENSER L'ACIDITÉ DU VINAIGRE DURANT LA CUISSON DU CHOU. ET POURQUOI PAS... AJOUTEZ DE FINES TRANCHES DE POITRINE FUMÉE CASSANTES (CUITES AU FOUR À 200 DÉGRÉS) ET UNE POÊLÉE DE GIROLLES AU BEURRE NOISETTE... ET DU PERSIL POUR LA COULEUR !

PRÉPARATION : 5 MN

CUISSON : 20 MN

**INGRÉDIENTS : 1/2
CHOU ROUGE (450
G ENVIRON), 2
POMMES, 2 POMMES
DE TERRE (180 G
ENVIRON), 30 CL DE
BOUILLON DE
POULE, 2 CUILLÈRES
À SOUPE DE
VINAIGRE, 2
CUILLÈRES À SOUPE
DE SUCRE**