

Chou rouge aux châtaignes et aux pommes

Ingrédients pour 4 personnes

½ chou rouge
4 pommes
1 boîte de châtaignes
Huile ou margarine
Sel et poivre
4 saucisses fumées

Préparation

- 1) Mettre de l'huile ou de la margarine dans un faitout
- 2) Ajouter le chou rouge grossièrement coupé en lamelles, sel et poivre
- 3) Ajouter les châtaignes et remuer
- 4) Rajouter les saucisses et remuer en cours de cuisson
- 5) 45 mn avant la fin de cuisson ajouter les pommes coupées en cubes
- 6) Couvrir et faire cuire à feu doux durant 1h30 voir plus