

# Chou rouge confit

## Ingrédients

- 1 chou rouge
- 1 oignon rouge
- 2 c. à s. de beurre
- 180 ml de vinaigre de pomme
- Quelques baies de Genièvre

À choix (optionnel) :

- ½ pomme
- ½ verre vin rouge
- 1 poignée de raisin secs



## Préparation

1. Pelez et coupez l'oignon rouge, faites-le revenir au beurre dans un casserole pour 10 minutes.
2. Pendant ce temps préparez le chou rouge : retirez les premières grandes feuilles ainsi que le centre et détaillez-le en lamelles.
3. Dès que les oignons sont cuits (10min.), ajoutez le chou et cuire pour 5 minutes en mélangeant bien.
4. Ajoutez le vinaigre, les baies de Genièvre et l'option choisie (vin rouge, pomme ou raisins secs), mélangez bien.
5. Couvrez et laissez confire à feu doux pour 1h en mélangeant plusieurs fois.