Chou rouge

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 Grand à partir de 2021

Le chou rouge aromatique et juteux avec une note aigre-douce finement dosée accompagne parfaitement l'automne, les rôtis et les assiettes de gibier (végétariennes).

Ingrédients

1 kg de chou rouge, en fines lamelles

1 pomme acidulée (p. ex. Braeburn), râpée grossièrement

1 oignon, finement haché

1 cs de cassonade

1 cc de sel

150 ml de vin rouge corsé (p. ex. Merlot)

100 ml de bouillon de légumes

50 ml de vinaigre de pomme

2 cs de confiture d'airelles

1 cs de fécule de maïs

5 baies de genièvre

5 grains de piment

4 clous de girofle

1 feuille de laurier

1 bâton de cannelle

1 cs de beurre ou de margarine, en morceaux

Un peu de sel

Un peu de poivre

Préparation

Mettre le chou rouge, la pomme, l'oignon, la cassonade et le sel dans un plat allant au four, mélanger. Mélanger le vin rouge et tous les ingrédients jusqu'à la fécule de maïs comprise dans un verre doseur, verser sur le chou rouge, mélanger. Mettre les épices dans un sachet de thé et les ajouter. Répartir les morceaux de beurre sur le chou rouge. Insérer le plat sur une grille dans l'espace de cuisson froid, cuire à l'air chaud humide à 140 °C pendant env. 1 heure. Remuer à mi-cuisson. Retirer le chou rouge, enlever le sachet d'épices, saler et poivrer.

Air chaud humide 140 °C pendant 1 h

Conseils

Remplacer le vin rouge par 150 ml de jus de raisin noir et 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge.

Accessoires

Plat résistant au four d'une contenance d'environ 2 l

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025