

Fondant de chou rouge

(Pour 4 personnes)

Ingrédients 1 kg de chou rouge
2 c. à s. huile de colza ou de tournesol
1 oignon émincé
1 pomme acide
1 c. à s. de vinaigre de vin blanc
1 c. à c. de sucre
15 g de beurre
1 c. à s. de farine pas trop pleine
sel, poivre

Préparation Préchauffez le four à 170°C. Partagez le chou en 4, coupez le tronc et la partie centrale dure. Emincez-le. Blanchir 1 min. dans beaucoup d'eau bouillante salée. Le chou prend ainsi une couleur d'encre bleue. Faites blondir l'oignon avec l'huile dans un cassoton allant au four. Pelez et coupez la pomme en 4. Enlevez le cœur, émincez-la en fines tranches. Ajoutez aux oignons, cuire 2 min. puis retirez le mélange de la casserole et réserver. Versez le chou dans le cassoton et couvrez-le avec le mélange oignon-pomme. Aspergez de vinaigre, saupoudrez de sucre et ajoutez 2 c. à s. d'eau, salez et poivrez. Couvrez l'appareil d'un papier sulfurisé beurré et remettez le couvercle. Cuire au four pendant env. 1 heure jusqu'à ce que le légume soit bien tendre. Remuez de temps en temps. Faites ramollir le beurre dans un bol, mélangez-le à la farine. Poussez le chou sur un côté de la casserole, ajoutez un quart du beurre manié au jus du fond et mélangez. Répétez l'opération en poussant le chou de l'autre côté. Bien mélanger. Ne rajoutez le beurre mélangé que s'il reste encore du jus au fond du cassoton. Affinez l'assaisonnement. Si vous souhaitez le chou légèrement plus sucré ou plus acide, ajoutez du sucre ou du vinaigre.