

Chou rouge aux pommes et jambon

Pour 4 personnes

(env. 365 kcal/1525 kJ/personne)

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: env. 1¼ heure

Ingédients

1 kg de chou rouge

2 c. à s. d'huile (env. 30 g)

Un peu de poivre et de clous de girofle en poudre

Sel

1-2 dl d'eau

1 c. à s. de gelée de groseille

½ dl de vinaigre

200 g de jambon, morceau

150 g d'oignons

4 grosses pommes (env. 200 g), variété pour la cuisson

Parer le chou rouge et le couper en 4, le laver et l'émincer en fines lamelles.

Dans une grande casserole, chauffer 1 c. à s. d'huile, ajouter le chou rouge, laisser étuver, assaisonner et mouiller avec l'eau. Délayer la gelée de groseille avec le vinaigre, verser sur le chou rouge, couvrir et laisser mijoter env. 45 minutes. Couper le jambon en petits dés, éplucher les oignons, les hacher menu. Etuver les deux dans 1 c. à s. d'huile, saler et poivrer.

Laver les pommes, retirer le cœur et les pépins. Préchauffer le four à 180 °C.

Mettre les pommes dans un grand plat résistant à la chaleur, faire une couronne de chou rouge autour. Remplir les creux des pommes du hachis jambon-oignons et répartir le reste de la farce sur les pommes et le chou rouge.

Faire cuire env. 30 minutes au four. Accompagner par exemple de spätzli.