

# Chou rouge du verger

## Chou rouge du verger

Votre chou, 3 cc de purée d'amande, 1 dl de vinaigre, 1 verre d'eau, sel, 3 pommes.

Chou rouge du verger

Votre chou, 3 cc de purée d'amande, 1 dl de vinaigre, 1 verre d'eau, sel, 3 pommes.

Coupez le chou en lanières fines, Ajoutez le vinaigre et l'eau, faites cuire 2 heures dans une cocotte sur feu doux. Surveillez de temps en temps et ajoutez encore un peu d'eau si nécessaire. 20 minutes avant la fin de la cuisson ajoutez les pommes hachées et la purée d'amandes