

Choucroute de chou rave

recette Ferme des Oiseaux de Passage

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- x 700g de chou rave
- x 2 pommes
- x 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- x 3 baies de genièvre
- x 25 cl de vin blanc sec
- x 1 pot de marrons au naturel (env. 500g)
- x 200g de lardons fumés

Préparation et cuisson (45 min) :

- x Râper le chou rave et les pommes en julienne
- x Faire revenir la julienne et les lardons à l'huile d'olive quelques minutes
- x Ajouter le vin blanc, l'oignon et les baies de genièvre
- x Cuire à l'étouffée environ 30 min
- x 10 min avant la fin, rajouter les marrons et laisser mijoter

Accompagnement : saucisses de Morteaux, Tofu fumé ou boudin noir