

Compotée de choux rouge

Pour 6 personnes

800 g de choux rouge
2 litres de bouillon de veau
150 g de beurre
Sel et poivre
6 baies de genièvre

Mettre sur le feu une marmite et porter l'eau à ébullition.

Emincer le chou, mettre à blanchir 5 minutes environ et égoutter.

Faire fondre le beurre dans une marmite en fonte, faire revenir le chou pendant 5 minutes.

Saler et poivrer, ajouter les baies et mouiller à hauteur.

Donner un bouillon et mettre au four à 160° pendant 2 heures.

Surveiller de temps en temps s'il ne manque pas de bouillon.

Le chou est cuit lorsqu'il n'y a pratiquement plus de bouillon.

Servir chaud.