

Chou rouge aux lardons au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 40 min	Durée : 50 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 11	Etapes : 5	Astuces : 15	

Ingrédients

200G de lardons
125G de vin blanc
20G d'huile
20G de sucre
1 chou rouge
1 compote de pomme
1 oignon
1 pincée de sel
1 clou de girofle
Poivre
Herbes de Provence

Etapes

Cuisez une recette simple, gourmande et bien parfumée, sucrée salée au thermomix :

Â»

Eplucher le chou rouge, le mettre dans le bol du thermomix et régler 4 secondes sur la vitesse.

Â»

Réserver le chou rouge dans un saladier.

Â»

Eplucher l'oignon, le mettre dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et régler 3 minutes sur 90°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter tous les autres ingrédients au chou rouge et régler 40 minutes sur 90°C en fonction sens inverse, en mode mijotage.

Manger chaud en entrée ou en plat principale accompagné de viande (chipolatas, saucisses,...), ce plat sucré salé préparé au TM31, TM5 et TM6. Régalez-vous. Miam ;)