

La recette. Gratin de chou rouge aux marrons et aux pommes.

Cette semaine, on vous propose une recette qui allie légumes et fruits d'automne : le chou rouge, les marrons et la pommes, réunis dans un gratin agrémenté si vous le souhaitez de jambon fumé et de lard !

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 chou rouge
- 3 tranches fines de jambon fumé
- 6 tranches de lard de poitrine $\frac{1}{2}$ sel
- 1 boîte de marrons entiers au naturel
- 10 cl de vin blanc
- 2 pommes Reinettes
- 2 oignons doux
- 1 citron
- 100 g de beurre
- chapelure
- sel, poivre

Préparation :

-Nettoyer le chou, le couper en quartiers, le laver et l'essorer à fond. Le tailler ensuite en fine julienne. Faire macérer dans le vin blanc pendant 1 h.

-Peler et hacher les oignons.

- Peler pommes et les émincer en les citronnant.
- Blanchir le lard $\frac{1}{2}$ sel et le couper en lardons.
- Émincer le jambon fumé.
- Chauffer du beurre dans une poêle et faire revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés,
- Ajouter le jambon puis les lamelles de pommes et les oignons, faire sauter le tout.
- Égoutter les marrons et les faire chauffer dans un peu de beurre.
- Chauffer le chou rouge dans une casserole à couvert avec le vin blanc pendant 20 min. L'égoutter et le verser dans un plat à gratin beurré.
- Ajouter en mélangeant au fur et à mesure les lardons revenus, le jambon avec les pommes et les marrons chauffés au beurre. Saler et poivrer. Poudrer de chapelure puis ajouter quelques noisettes de beurre.
- Cuire à four chaud (160°C – Th 5) pendant ± 1 h, puis laisser gratiner sous le gril pendant 10 min.

Recette sous licence CC, issue du site <http://ja6.free.fr/fichiers/f802.htm>