

de Tout est devenu une purée
grossière ou l'on ne reconnaît
rien rien à part la viande

éguster avec d'un bon
vinaigre (de cidre par exemple)

Chou Rouge (Selon recette de famille Cocot)

Ingrédients pour 8 personnes
Pour 1 chou rouge
66g Pommes de Terre moyennes
66g Pommes (fruit) à cuire
8 Beaux morceaux de bœuf
(genre à Bourguignon)
8 Saucisses fumées
Quelques tomates de poitrine de lard
1/2 litre de vin rouge sinon de l'eau
Sel - Poivre en grains

Finir les bœufs finement le chou rouge
Faire dorer la viande et la réserver
Dans le même sautoir y mettre
- 1/2 chou rouge en fines lamelles
- Puis 3 pommes (fruit) en fines lamelles
Puis 3 pommes de terre en fines lamelles
Ajouter la moitié de la viande
Ajouter et couvrir (en grains)
couvrir
- le 2/3 de chou rouge
- Ce reste des pommes fruit
- Ce reste des pommes de terre
- Ce reste de la viande
- Saler et poivre (en grains)
Terminer par le dernier 1/3 de chou rouge
Mouiller avec le vin (c'est meilleur) ou l'eau
Faire cuire le plus longtemps possible
à feu doux (au moins 3 heures)