
CHOUX ROUGES AU VINAIGRE ET AU LARD

Ingrédients :

250 g de lard
1 chou
2 cuillères à soupe de vinaigre
Sel

Matériel

Cocotte

Technique :

Enlever les feuilles du tour du chou, le couper très fin. Mettre une tranche de lard au fond d'une cocotte en fonte. Ajouter le chou et le sel. Cuire à l'étouffée. Avant de servir, mettre un filet de vinaigre et mélanger.

Remarque :

Manger chaud.

CHÂTAIGNES HARICOTS EN SAUCE

Ingrédients :

500 g de gros haricots secs
ronds de couleur
1 cuillère de saindoux
500 g de châtaignes
Sauce

Matériel

Poêlon en terre cuite
Casserole

Technique :

Tremper les haricots secs dans de l'eau, le soir. Faire cuire les châtaignes pour les éplucher, et les déposer dans de l'eau chaude. Faire cuire les haricots seuls. Mettre le saindoux et faire rôtir. Ajouter la farine mouillée avec l'eau de cuisson des haricots. Haricots + châtaignes + sauce, mijoter sur le feu.

Saison : Hiver**Remarques :**

Se mange chaud. Se prépare la veille (les haricots). Eplucher les châtaignes le soir.