

Choux braisés aux pommes

Pour 6 personnes

2 petits choux verts, 1 kg 5 de pommes vertes Green Smith, 150 g lard de poitrine maigre et fumé, 100 g beurre, 1 couenne, 3 carottes, 1 gousse ail, 6 oignons moyens, 2 verres d'eau chaude, 1 c à entremets de Viandox, 2 petites cuillerées d'huile, thym, laurier, sel, poivre.

Nettoyer les choux. Oter les feuilles dures. Couper les choux en quatre. Les laver abondamment. Eplucher, laver, couper en deux carottes et oignons. Faire blanchir les choux 5 mn à l'eau bouillante salée. Les égoutter. Par ordre de cuisson, mettre la couenne dans une cocotte, puis les carottes, les oignons, l'ail concassé, enfin les choux arrosés d'huile. Saler, poivrer. Ajouter du thym, du laurier et le Viandox dilué dans l'eau. Couvrir. Laisser cuire 1 h 15 à petit feu en mettant le lard en cours de cuisson. Servir avec les pommes pelées, coupées en huit, poivrées et sautées au beurre.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.