

# Recettes de cuisine polonaise

En français



## Le Chou rouge à la polonaise

En Pologne, on mange le chou sous toutes ses formes. Crues, cuites, on fait des conserves, le chou farcis et bien entendu le chou fermenté : la choucroute.

Les plats sont variés.

La recette la plus simple est celle-ci :

C'est juste un chou cuit à l'eau, qui sert d'accompagnement.

## **Ingrédients:**

- 1 chou rouge petit au 3/4 d'un grand
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pomme
- 2 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- Sel, poivre
- Aneth haché

## **Préparation :**

A l'aide d'un couteau, coupez votre chou en lamelles pas très fines. Lavez mettez à cuire dans l'eau salée avec l'ail et les feuilles de laurier.

Pendant ce temps-là, coupez l'oignon en dés et faites-le revenir dans un peu d'huile, sans le colorer. A la fin ajouter la farine, mélangez et laissez cuire encore 1 min. Versez une louche d'eau de cuisson de chou, réservez.

Quand le chou est cuit, égouttez-le, remettez dans la même casserole, versez tout de suite le vinaigre blanc, le sucre et une cuillère à soupe d'huile.

Ensuite ajoutez l'oignon, la pomme en morceaux, remettez le tout sur le feu. Mélangez bien, attendez que le chou épaississe.

Si vous voyez que c'est trop sec ajoutez de l'eau.

Au dernier moment ajoutez l'aneth haché.

Servez chaud, comme l'accompagnement.

**Smacznego !**