



Chou rouge aux coings



Préparation

Dans un moule en porcelaine (GN ½), mélanger tous les ingrédients, sauf les flocons de beurre, et bien pétrir à la main. Laisser reposer pendant 4-5 heures. Préchauffer l'appareil à 100 °C (vapeur). Enfourner le moule en porcelaine dans l'espace de cuisson préchauffé, niveau 2, et cuire la vapeur à 100 °C (vapeur) pendant 15 minutes. Poursuivre la cuisson à 150 °C (air chaud + vapeur) pendant 42 minutes. Laisser ensuite reposer pendant 5 minutes. Egoutter dans une passoire et recueillir le jus dans une casserole. Laisser le liquide réduire de moitié sur le feu et affiner avec les flocons de beurre. Mélanger la sauce et le chou rouge et assaisonner de sel et de poivre.

Rezept für 4

Ingrédients

400 g coings, épluchés,
épépinés, coupés en dés
600 g chou rouge, coupé
fin (retirer les côtes)
1 pomme, râpée à la râpe
à bircher
2 cs Cointreau
2½ dl vin rouge
1 orange, coupée en dés
½ bâton de cannelle
1 gousse d'ail, coupée en
deux, pressée (éliminer le
germe)
1 feuille de laurier
1 clou de girofle
1 pincée de sucre
Sel, poivre du moulin
80 g flocons de beurre,
pour affiner



Anrichten

Cuisson

Préchauffage - niveau 2

15 minutes | 100 °C (vapeur)

42 minutes | 150 °C (air chaud + vapeur)

Conseil

Servir avec du gibier.