

## *Chou rouge à la Oma accompagné de ses côtelettes de porc*

*Pour 6 personnes:*

*1 chou rouge – 1 oignon jaune – 3 pommes plutôt acides- 1 bonne poignée de raisins secs  
– 1 noisette de beurre – 1 c à c de cannelle – 2 clous de girofle - ¼ de c à c de muscade.*

*Couper l'oignon en petits morceaux et le chou rouge en lanières. Faire revenir l'oignon dans le beurre dans une cocotte. Ajouter le chou, les épices et les raisins secs puis commencer la cuisson avec un bol d'eau. Pendant ce temps, éplucher les pommes, les couper en morceaux. Rajoutez-les au bout de 10 min de cuisson qui va durer 1 h environ. Toute la cuisson ( à part l'oignon qui doit être un peu saisi) doit se faire à feu doux pour ne pas brûler le chou ( dès qu'il se colore, le chou rouge est immangeable). Il faut surveiller la cuisson et rajouter un peu d'eau si nécessaire.*

*Faire cuire les côtelettes de porc pendant 10 min à feu moyen. Il ne reste plus qu'à déguster.*

