

# Le chou rouge aux lardons

## une recette de Marie-Marthe

### Les ingrédients :

1 chou rouge

150g à 200g de lardons fumés coupés "allumettes" c'est meilleur

1 verre de vinaigrette

On lave bien son chou rouge. On en coupe un bon quart voire un tiers et on le débite en lamelles les plus fines possibles.

On retire le trognon, grosse partie centrale un peu dure et fibreuse.

On coupe les lamelles à partir de chaque face du morceau en essayant de ne pas perdre de petits morceaux de l'intérieur...

Quand le tiers du chou est débité on s'occupe de chauffer les lardons allumettes dans une poêle sans y mettre de graisse.

Les lardons doivent dorer doucement et la poêle prend une belle couleur caramel sans brûler.

On verse dans la poêle chaude (encore sous le feu) le verre de vinaigrette en déglaçant le fond de la poêle : il faut avec la spatule en bois décoller la couleur caramel, c'est à dire les sucs de viande grillée. Ce qui se fait facilement avec le liquide qui chauffe. Quand tout est bien décollé, on éteint le feu et on verse la vinaigrette chaude aux lardons sur le chou rouge coupé. On mélange à l'aide de la spatule et on rectifie l'assaisonnement en sel et poivre. Quand le chou marine dans la vinaigrette quelques heures il a plus de goût mais il est moins croquant.

Le reste de cette salade de chou, s'il y en a, peut se conserver plusieurs jours au frigo sans problème (plus le chou est cuit dans le vinaigre plus il s'attendrit).

Cette salade peut se faire avec du chou blanc ou du chou chinois (on peut y ajouter des noix et du persil).