



## *CHOU ROUGE ET CANNEBERGES SÉCHÉES*

- 5 tasses de chou rouge râpé
- 6 oz de canneberges séchées
- Jus de ½ citron
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Dans un poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter le chou rouge en remuant constamment. Réduire le feu et couvrir. Cuire à feu très lent jusqu'à ce que le chou soit tendre. Ajouter les canneberges séchées et continuer la cuisson de 3 à 4 minutes. Assaisonner avec sel et poivre et ajouter du jus citron jusqu'à ce que le goût devienne légèrement acide.

Donne environ 4 portions