

Chou vert aux baies de genévrier et chatons d'aulne moulus



600 g de cœur de chou vert (ou petit chou chinois)
2 pommes
10 baies de genévrier
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à thé de chatons d'aulne moulus
sel et poivre au goût
1 noix de beurre

Coupez le chou en lamelles, pelez, épépinez et coupez les pommes en cube.
Faites fondre le miel dans un wok, ajoutez le chou et les pommes, les baies de genévrier, les chatons d'aulnes moulus et 1 verre d'eau.
Remuez et arrosez de vinaigre balsamique, salez, poivrez et faites cuire à feu moyen en couvrant.
Quand le chou est encore croquant sous la dent, ajoutez le beurre et servir bien chaud en accompagnement d'une viande braisée.