Rôti de porc au chou rouge

Ingrédients :

- 1.2kg de rôti de porc
- 1 Chou rouge de 700g
- 3 pommes vertes
- 20g de beurre
- 20g de sucre
- 1 oignon
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 25cl de bouillon de légumes

Retirer les feuilles abimées du chou, le couper en 4 et retirer le trognon. Emincer finement.

Eplucher et ciseler l'oignon. Couper les pommes en 6. Eplucher et retirer le cœur et les pépins.

Dans une grande cocotte faire fondre le beurre et ajouter le rôti, faire dorer toutes les faces pendant 10min. Le retirer de la cocotte et ajouter l'oignon. Laisser dorer 5min ajouter le sucrer et remettre le rôti. Ajouter le chou, le bâton de cannelle et les clous de girofle, puis le bouillon de légumes. Saler et poivrer. Laisser cuire 45min en mélangeant régulièrement. Ajouter les pommes et recuire durant 45min.