

# Velouté chou rouge et pommes

Aujourd'hui je vous propose un sublime et irréaliste Velouté chou rouge et pommes réalisé très facilement. La couleur va beaucoup amuser vos enfants ( ainsi que les grands) et leur apprendre à aimer un légume que l'on mange peu souvent, ce qui est bien dommage.

**Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#).**



Velouté chou rouge et pommes

## **Ingrédients pour 4 personnes**

- 90 g d'oignon
- 3 gousses d'ail râpées
- 350 g de chou rouge

- 10 g d'huile d'olive
- 120 g de pomme granny smith et quelques tranches supplémentaires coupées en tous petits dés
- le jus d'un citron
- 500 g de bouillon de légumes
- sel et poivre

## Préparation

- Ciselez l'oignon.



Ciselez l'oignon

- Faites le revenir avec un peu d'huile d'olive et l'ail râpé.



Faites revenir l'oignon avec un peu de beurre

- Ciselez les 350 g de chou en tranches fines.



Coupez le chou rouge en tranches

- Ajoutez-le aux oignons avec les 120 g de pomme épluché et coupés en morceaux . Mouillez avec 500 ml de bouillon de légume. Cuisez à feu doux à couvert pendant 20 mn puis mixez le tout. Salez et poivrez à votre convenance.



Mixez le tout

- Réalisez une fine brunoise de pommes avec quelques tranches fines; réservez ces dés de pommes en les mélangeant avec du jus de citron pour qu'ils ne s'oxydent pas.



Coupez la pomme en très fine brunoise

- Servez dans vos assiettes et ajoutez les petits dés de pommes que vous avez réservés.



Velouté chou rouge et pommes