

CHOUX BLANC braisé

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 30 m

Ingrédients :

1/2 chou blanc
1 pommes à cuire
1 oignons
100 g de lard maigre
Bouquet garni
5 dl de bouillon de bœuf
50 g de bardes de lard
Sel, poivre



Pour 4 personnes

Idéal pour accompagner la pintade
avec une mondeuse (vin)

Préparation

Couper le chou blanc et le faire blanchir 5 min. Couper en petits lardons le lard maigre et le mettre dans une casserole avec très peu de matière grasse. Faire rissoler légèrement et ajouter un oignon émincé.

Préchauffer le four à 180° C.

Dans un plat allant au four, mettre une couche de chou blanchi, une couche de pommes à cuire, une couche de lardons, terminer par une couche de chou. Tasser celui-ci.

Ajouter sel, poivre et le bouquet garni.

Verser le bouillon de bœuf et recouvrir des bardes de lard. Couvrir votre plat et glisser la cocotte au four pendant 1 h 30 min