



Ingrédients

- 6 pommes de terre cuites
- ½ chou vert
- 1 oignon
- quelques lardons fumés
- Sel, poivre
- 1 bouillon cube de bœuf

CHOU VERT et Pommes de terre sautées

Préparation

Eplucher et cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur 10 min. Dans une poêle faire revenir les pommes de terre cuites avec un peu d'huile. Dès qu'elles commencent à dorer, ajouter l'oignon émincé. Eplucher le chou et le découper en petites lamelles. L'ajouter avec les lardons à la poêlée. Saler, et poivrer. Couvrir.

Dès que le chou est cuit, émietter le cube, couvrir à nouveau et poursuivre la cuisson pendant environ 15 minutes.

Servir chaud !