

EMBEURREE DE CHOU

- **Type de plat** : Garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 20 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- **1 beau chou vert, ou chou pointu, à feuilles lisses ou cloquées**
- **2 oignons**
- **2 gousses d'ail**
- **150 g de beurre demi sel**
- **4 bandes de lard fumé**

Etapes de préparation

1. Porter une marmite d'eau à ébullition.
2. Plonger le chou émincé en une fois et laisser reprendre l'ébullition.
3. Rincer, rafraîchir immédiatement et égoutter
4. Dans la même marmite, chauffer 50 g de beurre et faire raidir le lard et suer l'ail et les oignons émincés sans leur faire prendre couleur
5. Ajouter le chou et mélanger l'ensemble.
6. Tasser sans forcer avec une écumoire.
7. Couvrir d'un couvercle et laisser cuire pendant 25/30 minutes. N'oubliez pas de remuer régulièrement.
8. Terminer la cuisson à découvert pour laisser l'eau s'évaporer.
9. Ajouter les 100 g de beurre restant afin de lier les choux étuvés.

