

Chou blanc aux lardons

● Difficulté : Facile

● Préparation : 20 min / Cuisson : 1 h 15

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 chou blanc
- 2 barquettes de lardons fumés
- 350 g de pommes de terre
- 1 cuil à soupe d'oignon
- 1 L de bouillon de volailles (2 cubes)
- 1 cuil à café de sel

Préparation :

Couper le chou en quatre et enlever les côtes au milieu.
Laver et émincer les quatre morceaux en lamelles.

Eplucher les pommes de terre, les laver et les faire cuire à l'eau (non salée).

Faire fondre les 2 cubes de volailles dans 1 Litre d'eau.

Faire revenir les lardons dans une cocotte en fonte avec un peu de beurre, rajouter, une fois qu'ils sont bien rissolés, ajouter l'oignon et les lamelles de chou, saler.
Bien mélanger et mettre un quart du bouillon.

Il faut mélanger de temps en temps le mélange chou, lardons et bouillon (en rajouter au fur et à mesure pendant les quarante minutes de cuisson) et laisser mijoter 1 h.

Rajouter les pommes de terre cuites à l'eau égouttées avec le chou un petit quart d'heure avant la fin de la cuisson et mélanger délicatement et laisser chauffer 15 min.

Recettes de Caline
Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!