CHOU, POMMES DE TERRE, CAROTTES

INGRÉDIENTS

- 5 carottes
- 6 pommes de terre
- 2 oignons
- huile d'olive
- 125 g de lardons
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 c-à-c de graines de coriandre
- sel et poivre
- 1 pincée de quatre-épices
- 1 chou frisé
- 1 cube de bouillon
- 5 genièvre

TEMPS DE PRÉPARATION : 35MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 55MN

PRÉPARATION

Nettoyer le chou en ôtant les grosses feuilles du dessus. Le faire blanchir pendant 5/6 min. Bien l'égoutter en le pressant.

Pendant qu'il s'égoutte faire revenir dans une cocotte en fonte les oignons et les lardons sans faire trop dorer.

Ajouter le chou, les carottes, les pommes de terre.

Emiettez le cube de bouillon, ajouter un bon verre de vin blanc sec, mettre les graines de coriandre, les baies de genièvre, les 4 épices, sel et poivre.

Laisser cuire à feu pas trop fort pendant environ 20 min.

Surveillez le niveau de liquide et rajouter si besoin du vin blanc et/ou de l'eau.