



POÊLÉE DE CHOU ROUGE, LARDONS ET POMMES AU CURRY

INGRÉDIENTS

- 1 Chou rouge
- 500 g Lardons
- 2 Pommes
- Curry en poudre
- 1 Échalote(s)
- 2 gousse(s) Ail
- Sauce soja
- Huile
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Lavez le chou rouge et râpez-le en fines lamelles. Épluchez l'ail et l'échalote et hachez-les. Pelez les pommes puis épépinez-les et découpez-les en lamelles.

Placez une poêle antiadhésive au feu. Versez-y les lardons, l'échalote et l'ail. Remuez et laissez cuire quelques minutes.

Ajoutez le chou et les morceaux de pomme, puis quelques gouttes d'huile. Assaisonnez de curry, sauce soja, sel et poivre.

Mélangez et couvrez la poêle avec un couvercle. Faites cuire en surveillant la préparation. Remuez de temps en temps en attendant que le chou soit bien mou et les pommes fondues.

Goûtez pour vérifier l'assaisonnement avant de servir.