CHOU CHINOIS À LA CRÈME ET LARDONS

INGRÉDIENTS

- 1/2 chou chinois
- 100 gr de lardons
- 1/4 d'oignon émincé
- 2 c-à-s de crème fraiche
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Dans une poêle faites revenir les oignons préalablement émincés, ajouter les lardons et les faire dorer.

Mettre de coté.

Reprendre la poêle et faite cuire le chou également émincé pendant 10-15 mn environ.

Reprendre les oignons /lardons et les ajouter au chou, mélanger et faite revenir l'ensemble pendant 5mn. Saler et poivrer.

Ajouter la crème fraiche au dernier moment