



CHOU POINTU AU LAIT DE COCO, RAISINS SECS ET CURRY

INGRÉDIENTS

- 1 chou pointu (environ 750 g)
- 40 g de beurre doux
- 20 cl de lait de coco
- 50 g de raisins secs
- 1 cuillerée à café de curry en poudre

PRÉPARATION

Retirez les feuilles extérieures du chou si elles sont abimées. Lavez-le et ciselez-le en fines lanières.

Dans une grande sauteuse, faites chauffer le beurre. Ajoutez le chou et laissez-le revenir 5 min sur feu moyen.

Ajoutez le curry, le lait de coco et les raisins. Laissez cuire 20 min sur feu moyen.

Servez par exemple des tranches de jambon cuit ou un filet de poisson blanc avec ce chou au lait de coco.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 25MN

TEMPS TOTAL : 35MN