CHOU VERT DE PONTOISE (DEADON) AUX POMMES ET BOUDIN BLANC

INGRÉDIENTS

- 1 chou vert de Pontoise (deadon)
- 4 pommes
- 1 oignon
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- sel et poivre

. 3 Boudins blancs

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Faire cuire les boudins blancs à feu doux durant 30 minutes en les retournant régulièrement.

Pendant ce temps, couper le chou en huit et le faire blanchir durant 10 minutes à l'eau bouillante salée.

Faire revenir l'oignon dans l'huile de tournesol, ajouter le chou soigneusement égoutté et faire cuire à feu assez vif durant 10 minutes.

Ajouter les pommes coupées en quartiers et poursuivre la cuisson durant 5 minutes en remuant régulièrement.

Ajouter les herbes de Provence, saler, poivrer, couvrir et terminer la cuisson à feu doux durant 5 minutes.

Servir ce chou aux pommes bien chaud.

Vous pouvez ajouter du croquant à ce plat en saupoudrant d'éclat de noisettes torréfiées.