

Embeurrée de chou

CUISIMAGES

Réf :
4030

Type :
Légumes

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
30 min

Coût :


Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6/8 personnes

- 1 chou
- 85g de beurre
- Fleur de sel
- Poivre

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Nettoyez le chou et ôtez les premières feuilles.

Coupez le en quartiers puis en lanières, en éliminant les grosses côtes.

Faites blanchir le chou en le plongeant 10 min dans de l'eau bouillante

Versez le chou dans une passoire et passez le sous l'eau froide.

Egouttez le bien.

Faites fondre 70g de beurre sur feu doux.

Ajoutez le chou égoutté et mélangez afin de recouvrir le chou de beurre.

Couvrez et laissez cuire 30 min en remuant de temps à autre. Salez et poivrez selon vos goûts.

Ajoutez le reste de beurre en parcelles et servez aussitôt.



Conseils
Variante
Vin

Accompagne le jambon grillé, les viandes...