

Potée de chou vert et pommes de terre



Ingrédients :

- 1 chou vert
- 5 pommes de terre
- 1 oignon
- 200 g de lardons
- 100 gr de Roquefort
- 3 cuillères d'huile d'olive

Les étapes

Couper le chou en quatre et éplucher les pommes de terre.

Faire cuire à la vapeur ou dans une casserole d'eau le chou et les pommes de terre.

Pendant ce temps, éplucher l'oignon et l'émincer. Le faire revenir dans une sauteuse avec de l'huile et lorsqu'ils ont pris une couleur dorée ajoutez les lardons.

Lorsque les pommes de terre et le chou sont cuits, coupez grossièrement le chou en lanières larges et les pommes de terres en morceau, les ajoutez aux lardons et à l'oignon, laissez revenir 10 minutes et 5 minutes avant de servir ajoutez le roquefort en morceau, baissez le feu au minimum et couvrez pour le laisser fondre.

Ajustez la quantité de roquefort à votre goût.

Source : https://www.marmiton.org/recettes/recette_potee-de-choux-vert-pommes-de-terre-et-roquefort_95730.aspx