

# Tickle Gomen : du chou blanc à l'éthiopienne

## *Ingrédients :*

- 1/2 chou blanc
- 4 pommes de terre moyennes
- 3 carottes
- 1 oignon
- 1càc de cumin
- 1càc de curcuma
- sel
- poivre



## *Les Étapes :*

- Nettoyer les carottes et les couper en rondelles, éplucher l'oignon et l'émincer.
- Couper le chou finement, peler les pommes de terre et les couper en morceaux.
- Faire cuire les carottes et l'oignon à feu moyen dans une grande casserole avec un filet d'huile durant 5 min.
- Ajouter les épices ainsi que le chou et laisser cuire 15 min à couvert.
- Verser les pommes de terre, recouvrir la casserole, baisser le feu et laisser cuire jusqu'à ce que ces dernières soient tendres
- Vous pouvez ajouter un mince filet d'eau dans le fond de votre casserole si vous voulez que la cuisson soit un peu plus rapide mais attention, il faudra retirer le couvercle de votre casserole à la fin pour laisser s'évaporer le liquide.
- Si vous n'avez plus de curcuma, vous pouvez remplacer par un peu de curry mais le goût ne sera pas tout à fait identique !

Source : <http://www.miammiambidou.com/tickle-gomen-chou-blanc-a-lethiopienne/>

