

# Chou vert aux pommes

## Ingédients :



- 1 chou vert pas trop gros (500g)
- 100 g de lard fumé
- 1 oignon (100g)
- 4 petites carottes (125g)
- 300 g de pommes environ
- 1 gousse d'ail
- 30 g de beurre
- ½ cube de bouillon de légumes bio
- Bouquet garni
- Sel et poivre

## Les étapes

Préparer le chou : éplucher en retirant les feuilles dures ; laver et couper en quartier. Faire blanchir 10 mn en plongeant le chou dans une casserole d'eau salée bouillante avec une cuillère à café de sel. Egoutter. Eplucher et hacher l'oignon. Eplucher et couper les carottes en bâtonnets.

Dans une cocotte, mettre la matière grasse et faire revenir l'oignon sans colorer puis ajouter les lardons qu'on peut avoir blanchi au préalable en les plongeant dans une petite casserole d'eau bouillante quelques instants avant de les égoutter.

Ajouter le chou, les carottes, bouquet garni, ½ cube de bouillon de légumes. Ajouter 1 verre d'eau, couvrir et laisser mijoter 30mn environ.

Pendant ce temps, éplucher les pommes et le couper en quartiers. Mettre les pommes dans une casserole avec ½ verre d'eau et laisser mijoter 20mn.

Servir le chou dans un plat entouré des pommes. Eventuellement, égoutter un peu le chou pour ne pas mettre tout le jus.

Source : <https://lacuisinedannie.20minutes.fr/recette-chou-vert-aux-pommes-1383.html>