

Embeurrée de chou vert



6



40 min



Facile

Ingrédients



2 kg de chou vert



300g de graisse de canard



250g de lardons



300g de carottes



300g d'oignons



10g de bouillon de volaille



3 gousses d'ail hachées



2 branches de thym



Sel



Poivre

Préparation

Étape 1 :

Enlever les mauvaises feuilles et le trognon du chou. Le laver une première fois, emincer grossièrement le chou puis le relaver.

Étape 2 :

Dans un faitout, faire fondre la graisse de canard et faire suer les oignons avec les carottes, le thym et l'ail. Incorporer les lardons et les faire revenir gentiment.

Étape 3 :

Rajouter le chou vert et laisser fondre de moitié celui-ci tout en remuant. Une fois le chou tombé, baisser le feu au ralenti.

Étape 4 :

Diluer le bouillon de volaille dans un ½ verre d'eau. Verser le bouillon dans la préparation et laisser compoter tout en remuant de temps en temps jusqu'à évaporation de l'eau.

Étape 5 :

Vérifier la cuisson (très fondante) et rectifier l'assaisonnement (sel, poivre).

Conseil du chef : l'embeurrée de chou vert s'accompagne très bien avec les viandes blanches.

Recette proposée par le Chef Laurent Aveline
Restaurant Arcueil

Vous satisfaire chaque jour 

