

## Chou Frisé et Carottes au Chorizo Grillé

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- CHOU FRISÉ	½
- CAROTTE(S)	2-3
- CHORIZO	100g
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- LAURIER	
- EAU	1 verre
- BEURRE	50 g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Coupez le chou en fines lamelles avec un couteau.
- Pelez et râpez les carottes (grosse râpe).
- Taillez le chorizo en rondelles puis en bâtonnets.
- Faites-les revenir dans une grande casserole.
- Lorsqu'ils sont rissolés, retirez-les de la casserole et ajoutez un peu de beurre.
- Ajoutez alors les lamelles de chou et les carottes. Remuez bien pendant quelques minutes.
- Ajoutez ensuite le verre d'eau, le laurier. Salez et poivrez. Laissez mijoter à couvert au moins 30 minutes.
- Lorsque le chou est suffisamment ramolli, ajoutez la crème fraîche et le chorizo grillé.
- Laissez encore mijoter quelques instants.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

### Remarque:

A partir de DI-8