

Chou Blanc aux Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOU BLANC	1
- LARDONS	200 à 250 g
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- LAURIER	
- EAU	1 verre
- BEURRE	50 g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chou en lamelles, soit avec un couteau, mandoline ou au robot.
- Faites revenir les lardons dans une grande poêle avec couvercle.
- Lorsqu'ils sont cuits, réservez-les et ajoutez le beurre.
- Ajoutez alors les lamelles de chou; bien remuez pendant quelques minutes.
- Ajoutez ensuite le verre d'eau, le laurier; salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire à feu moyen en remuant de temps en temps.
- Lorsque le chou est suffisamment ramolli, ajoutez la crème fraîche et les lardons.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Laissez encore mijoter quelques instants.

