Porc

Porc au chou

1h	15 min	45 min	0	385
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

600 g **Rôti de porc**
500 g **Chou(x)**
100 g **Lard fumé**
20 g **Beurre**
1 **Oignon(s)**
3 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 branche(s) **Thym**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Eplucher et émincer finement l'oignon.
2. Faire fondre le beurre dans une cocotte. Ajouter l'oignon, les lardons, les gousses d'ail non épluchées et le thym.
3. Laisser blondir quelques minutes à feu moyen.

Étape 2

Cuisson du porc et du chou

1. Préparer et ciseler le chou en lanières de 1 cm de largeur.
2. Mettre le porc dans la cocotte et le faire dorer à feu vif en mélangeant, et sans faire brûler les oignons.
3. L'oignon brûlé donnerait un goût amer au plat.
4. Ajouter le chou vert et un grand verre d'eau. Saler, poivrer. Porter à ébullition, baisser le feu, mélanger et couvrir.
5. Laisser cuire pendant 45 minutes à feu très doux. Mélanger de temps en temps.
6. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Servir éventuellement avec des pommes de terre vapeur et de

la moutarde.