



*Légumes variés*

# Chou braisé aux châtaignes



**1h15** **15 min** **1h** **0** **214**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Étape 1

Préparation du chou braisé aux châtaignes

- 1 Eplucher et émincer finement l'oignon. Réserver.
- 2 Détailler le chou en fines lanières puis le faire blanchir dans un casserole d'eau froide portée à ébullition. Egoutter le chou et réserver.
- 3 Dans une cocotte, faire blondir l'oignon émincé dans le beurre. Ajouter les lardons et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes environ. Les lardons doivent être légèrement colorés.
- 4 Ajouter les châtaignes, remuer délicatement puis ajouter le chou. Remuer, saler et poivrer. Ajouter le cumin, le piment d'Espelette et verser le vin et l'eau en une seule fois. Laisser évaporer quelques instants.
- 5 Baisser le feu à doux et laisser cuire à couvert pendant 1h00.

350 g **Chou(x) blanc(s)**  
250 g **Châtaigne**  
50 g **Lardon(s)**  
25 g **Beurre**  
1 **Oignon(s)**  
15 cl **Eau**  
5 cl **Vin blanc**  
0.5 c. à café **Cumin (en poudre)**  
1 **Poivre**  
1 **Sel**  
5 pincée(s) **Piment d'Espelette**

## Étape 2

Dressage

- 1 Servir chaud.