

Choux blancs et carotte

Choux blancs et carotte

600-800 gr de choux émincés. Quelques carottes râpées grossièrement, 4 dl de sauce tomate. 4 CS à soupe d'huile d'olive, une CS de coriandre, 2 CS de persil haché, sel poivre.

Choux blancs et carotte

600-800 gr de choux émincés. Quelques carottes râpées grossièrement, 4 dl de sauce tomate. 4 CS à soupe d'huile d'olive, une CS de coriandre, 2 CS de persil haché, sel poivre.

Faites revenir dans l'huile les choux et les carottes en remuant régulièrement pendant 5 minutes, ajoutez la sauce tomate ou les tomates pelées coupées en dés, la coriandre le sel. Laissez mijoter ajoutez éventuellement un peu d'eau. Lorsque c'est cuit, servez en mélangeant le persil au dernier moment pour qu'il ne cuise pas.