

# Chou blanc aux Lardons

## Chou blanc aux Lardons

Votre chou blanc, 2 barquettes de lardons, 4 à 6 pommes de terre, 1lt de bouillon.

Chou blanc aux Lardons

Votre chou blanc, 2 barquettes de lardons, 4 à 6 pommes de terre, 1lt de bouillon.

Couper le chou en quatre et enlever les côtes au milieu. Laver et émincer les quatre morceaux en lamelles. Eplucher les pommes de terre, les laver et les faire cuire à l'eau (non salée!!!). Faire revenir les lardons dans une poêle ou un Wok, rajouter, une fois qu'ils sont bien rissolés, les lamelles de chou. Bien mélanger et mettre un quart du bouillon. Il faut mélanger de temps en temps le mélange chou, lardons et bouillon (en rajouter au fur et à mesure pendant les quarante minutes de cuisson). Rajouter les pommes de terre cuites à l'eau dans le poêlon avec le chou un petit quart d'heure avant la fin de la cuisson.