

Emincé de chou pomme au carvi

Emincé de chou pomme au carvi

Epluchez vos choux et coupez-les en tranches tr

Epluchez vos choux et coupez-les en tranches très fines à l'aide d'une mandoline ou au couteau. Mettez-les dans une casserole d'eau, dès qu'elle est bouillante, égouttez et changez l'eau. Replacez sur le feu jusqu'à ce que l'eau se remette à frémir. Continuez la cuisson encore 5 minutes. Versez 2 CS d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les rondelles de chou pomme égouttées, parsemez de carvi, salez et couvrez. Laissez mijoter sur petit feu pour confire légèrement les choux.