

LA RECETTE DU JOUR

Chou braisé au chorizo



- 1 chou vert
- 1 chorizo de bonne qualité
- 2 pommes de terre
- 10 oignons grelot
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

1- laver et couper le chou, éplucher et laver également les pommes de terre puis les couper en dés de 2 cm environ.

2- blanchir 10 minutes dans l'eau bouillante salée le chou et les pommes de terre, après les 10 minutes verser les choux

et pommes de terre dans une passoire puis verser de l'eau froide sur les légumes.
4- préchauffer de l'huile d'olive (feu moyen) dans une sauteuse, jeter le chou et les pommes de terre dans la sauteuse, couper le chorizo en rondelles pas trop fines puis ajouter le chorizo dans la sauteuse au 3/4 de la cuisson.

Attention de ne pas trop cuire le chorizo il risque de sécher.