

Embeurrée de chou

Recette proposée par Gaël Brandy, le chef du restaurant d'application "La Pinte Vaudoise" à Pully



Recette pour 4 personnes :

- 1 beau chou vert ou chou pointu
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 100 gr de beurre ½ sel
- 2 bandes de lard fumé sans couenne

Préparation :

- Éplucher et émincer l'oignon.
- Découper les gousses en 4.
- Couper le chou en 4, laver à grande eau avec un filet de vinaigre, éliminer les côtes puis émincer les quarts de chou.
- Éliminer le cartilage des bandes de lard.
- Porter une casserole d'eau à ébullition. Plonger le chou émincé en une fois et laisser reprendre une ébullition. Refroidir immédiatement à l'eau glacée.
- Dans une casserole, chauffer 50 gr de beurre et faire raidir les lardons avec l'oignon et l'ail sans coloration. Ajouter le chou et mélanger l'ensemble.
- Couvrir et laisser cuire pendant 20 minutes, n'oubliez pas de remuer régulièrement.
- Terminer la cuisson à découvert pour laisser l'eau s'évaporer.
- Ajouter les 50 gr de beurre ½ sel afin de lier les choux étuvés.
- Possibilité d'ajouter quelques pommes de terre à mi-cuisson. 20 gr par personne.