

Brouet de chou au lard



Nombre de personnes

6

Temps de préparation

15 mn

Temps de cuisson

1h

Ingrédients :

- 1 chou vert
- 2 oignons
- 1 tranche de lard fumé
et une tranche de lard salé
- Quelques feuilles de Laurier
- 1l de bouillon de volaille
ou de légumes
- ½ verre vin blanc
- 2 clous de girofle

Recette :

- Emincer le chou et les oignons
- Faire revenir dans une cocotte le lard
y ajouter le chou, les oignons, le laurier,
les clous de girofle, le bouillon
et le vin blanc.
- Faire cuire une heure à feu moyen

Le grain de sel d'Arthaud :

Servir le brouet sur de belles tranches de pain de campagne.

