

EMBEURRÉ DE CHOU AU LARD

Pour 4 personnes:

*250g de lard fumé, 1 chou de 1kg, 1 oignon, laurier, 2 brins de thym frais ou séché,
16 cerneaux de noix, 50g de beurre, gros sel et poivre.*

Éliminez les 2 feuilles extérieures du chou et coupez-les en 2, puis en lanières, faites bouillir 3litres d'eau avec une poignée de sel, faites-y cuire le chou 5mn à partir de la reprise des bouillons, rincez-le .

Découpez le lard fumé en lardons, faites-les rissoler à sec 5mn dans une cocotte et retirez-les, jeter le gras, remplacez-le par 20g de beurre, faites-y revenir l'oignon émincé finement 10mn à feu doux

Ajouter 30g de beurre dans la cocotte, puis le chou+lardons+thym+les noix et poivre, faites mijoter 15mn en remuant souvent, rectifier le goût, et servir chaud.

