

CHOU POINTU A LA POLONAISE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 25 minutes
Pour 4 personnes	1 sauteuse, 1 plat

Ingédients :

1 chou pointu
Sel
Poivre du moulin
2 œufs
100 gr de beurre
100 gr de chapelure
Persil haché

Préparation :

- 1 - Faire cuire les œufs durs 10 minutes à l'eau bouillante.
- 2 - Enlever le tronc du chou et le couper en huit.
- 3 - Faire suer dans la moitié du beurre. Verser un peu d'eau, couvrir et laisser étuver pendant 20 minutes.
- 4 - Retirer le chou et dresser sur un plat allant au four préchauffé. Saler et poivrer.
- 5 - Faire fondre le reste du beurre et y faire dorer la chapelure. Répartir sur le chou et passer au grill pour que la chapelure devienne croustillante.
- 6 - Ecailler les œufs dur refroidi et couper en petits morceaux puis les parsemer sur le chou avec le persil et servir.