

## Pommes de terre sautées et lanières de chou vert

Voici une recette pour utiliser du **chou vert** sans en faire l'ingrédient principal de votre plat, petit subterfuge idéal si vous aimez moyennement ce légume... J'ai trouvé cette super recette\* il y a peu de temps quand je cherchais comment utiliser un gros **chou vert** récupéré à mon AMAP, et vu que j'adore les **pommes de terre sautées**, j'ai foncé sur cette recette. J'aime bien déguster les **pommes de terre sautées** chaudes, mais sachez que vous pouvez éventuellement manger les restes de ce plat en tant que salade froide, ça passe aussi très bien. Et si vous êtes végétarien, enlevez simplement les lardons, ce plat reste toujours aussi bon !



**Préparation : 35 min**

**Cuisson : 35 min**

### **Ingrédients pour 2 à 3 personnes :**

1 demi chou vert (180 g une fois nettoyé)

650 g de pommes de terre type Charlotte ou pommes de terre nouvelles

100 g d'allumettes fumées

1 gros oignon jaune

25 g de beurre

Du sel et du poivre

Du gros sel pour la cuisson des pommes de terre



**Préparation :**

1. Préparez le chou vert : Enlevez le trognon, les premières feuilles abîmées et lavez-les feuilles restantes. Coupez ces feuilles en lanières et réservez-les dans une passoire.
2. Épluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux grossiers. Faites les cuire 6 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
3. Récupérez les pommes de terre cuites avec une cuillère ou une écumoire et réservez.
4. Versez l'eau bouillante des pommes de terre directement sur les lanières de chou dans la passoire. C'est une façon de blanchir les lanières de chou assez radicale certes mais très efficace et économique !
5. Épluchez l'oignon, enlevez éventuellement le germe et émincez-le finement.
6. Dans une sauteuse, faites revenir les lardons fumés pendant 5 minutes à feu assez vif, puis ajoutez l'oignon émincé et laissez dorer le tout 5 minutes supplémentaires.
7. Une fois l'oignon doré, ajoutez une grosse noix de beurre (environ 25 g), les cubes de pommes de terre et les lanières de chou vert, puis laissez cuire le tout à feu assez vif pendant 20 minutes.
8. En fin de cuisson, salez et poivrez puis servez bien chaud !

\* Recette trouvée sur le blog de [Papilles et pupilles](#).