

# QUE FAIRE AVEC...

## ... un chou de **Pontoise** ?



### Embeurrée de chou de Pontoise

- ✿ Laver le chou en le passer rapidement sous l'eau pour ôter la terre restante. Retirer les premières feuilles et détailler le chou en fines lamelles.
- ✿ Dans une grande poêle ou une sauteuse, faire fondre du **beurre demi-sel**. Ajouter le chou et le faire revenir rapidement en remuant très fréquemment afin que les lamelles de chou soient bien enrobées de beurre. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les feuilles soient cuites mais encore croquantes. Compter environ 10 min.
- ✿ Dans une autre poêle, griller à sec des **noisettes concassées** jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- ✿ Lorsque le chou est cuit, ajouter des **tranches de magret fumé** et les noisettes grillées. Saler et poivrer. Servir bien chaud.

\* \* \*