

QUE FAIRE AVEC...

... 1 kg de chou **pointu** ?



Chou pointu au lait de coco, raisins secs et curry (3 à 4 personnes)

- ✿ Retirer les feuilles extérieures du chou si elles sont abimées. Laver et ciseler le chou en fines lanières.
- ✿ Dans une grande sauteuse, faire chauffer **40 g de beurre doux**. Ajouter le chou et faire revenir 5 min sur feu moyen.
- ✿ Ajouter **une cuillère à café de curry, 20 cl de lait de coco** et **50 g de raisins secs**. Laisser cuire 20 min sur feu moyen.
- ✿ Servir par exemple des tranches de jambon cuit ou un filet de poisson blanc avec ce chou au lait de coco.

* * *

Chou pointu à la polonaise

- ✿ Enlever le tronc du chou et le couper en huit.
- ✿ Faire suer dans **50 g de beurre**. Verser un peu d'eau, couvrir et laisser étuver pendant 20 minutes.
- ✿ Retirer le chou et le dresser sur un plat allant au four préchauffé à 180 °C. Saler et poivrer. Faire fondre **50 g de beurre** et y faire dorer **100 g de chapelure**.
- ✿ Répartir sur le chou et passer au gril pour que la chapelure devienne croustillante.
- ✿ Parsemer avec **2 œufs** durs hachés et du **persil**, puis servir.

* * *