

## Gratin de chou blanc aux lardons

Pour 4 personnes : 1 chou blanc ,2 barquette de lardons, 4 pomme de terre ,1.5 kub or pour 1 litre d'eau

Couper le chou en quatre et enlever les côtes au milieu. Laver et émincer les quatre morceaux en lamelles.

Eplucher les pommes de terre, les laver et les faire cuire à l'eau (non salée!!!).

Faire fondre le kubor dans l'eau (non salée).

Faire revenir les lardons dans un poêlon en fonte, rajouter, une fois qu'ils sont bien rissolés, les lamelles de chou. Bien mélanger et mettre un quart du bouillon.

Il faut mélanger de temps en temps le mélange chou, lardons et bouillon (en rajouter au fur et à mesure pendant les quarante minutes de cuisson).

Rajouter les pommes de terre cuites à l'eau dans le poêlon avec le chou un petit quart d'heure avant la fin de la cuisson.

## Recette de grand-mère à faire l'hiver !!!

## Salade au chou blanc

1. Couper le chou le plus fin possible et le mettre dans un saladier.

Dans un bol, mélanger le vinaigre avec la moutarde. Saler, poivrer.

Ajouter cette "sauce" et l'oignons que vous aurez haché au chou. Couvrir avec du film de cuisine et mettre au frigo 1 heure, cela rendra le chou et l'oignon plus digestes !

Couper la pomme non pelée (c'est plus joli) en morceaux. Peler et râper les carottes. Ajoutez-les, ainsi que les raisins dans le saladier contenant le chou et l'oignon.

Mettre la mayonnaise

Bien mélanger et laisser au frais au moins 1 heure avant de servir.

Se mange très frais. Bien laisser reposer le chou et l'oignon 1 heure. La salade n'en sera que plus digeste et légère. Résultat surprenant !