

Côtes de porc fumées au chou blanc

par personne



Pour 4 personnes **40**^{min}



1 petit chou blanc (env. 1,2 kg)
1 oignon
400 g de pommes de terre
400 g de travers de porc fumées
2 cc d'huile végétale
1/2-1 cc de graines de cumin

0

Sel et poivre

0

0

1/4 cc de chili en poudre

0

8

350 ml de bouillon de légumes

15

(2 cc de poudre instantanée)

0

2

3 CS de crème légère

2

0

Laver le chou et enlever les feuilles extérieures. Le couper en quatre, retirer le trognon et détailler en lanières. Eplucher et émincer l'oignon. Éplucher les pommes de terre, les couper en dés, ainsi que la viande.

Chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon. Ajouter la viande. Incorporer les graines de cumin et faire revenir 5 minutes de tous côtés. Ajouter les pommes de terre et le chou, et poursuivre la cuisson 10-12 minutes environ. Assaisonner avec le sel, le poivre et le chili. Mouiller avec le bouillon et laisser mijoter une dizaine de minutes. Incorporer la crème légère et servir.

Spers/

500gr. pdt

500gr. travers porc

1,5kg. chou

Suggestion

Si vous manquez de temps, remplacez le chou blanc par une boîte de choucroute au naturel (720 g poids égoutté). Ajoutez-la à la viande, avec le bouillon. La valeur en unités **ProPoints®** reste la même.