

## RAPE DE CHOUCHOUX A L'AIL

Vous ne connaissez pas le chou chou ?? C'est normal, il est plus connu sous le nom de christophine, nom antillais de ce légume.



- 1kg de chou chou
- 6 gousses d'ail
- 2 oignons
- 1 cube de bouillon de légumes
- thym

Eplucher et râper les chou choux (si vous ne voulez pas avoir une fine pellicule collante sur les mains, faite le sous l'eau), enlever le centre et les râper. Faire la même chose avec les oignons. Peler et écraser les gousses d'ail.

Faire revenir les oignons et l'ail dans un peu d'huile et ajouter les chou choux râpés.

Quand ils ont rendu leur eau, émietter le cube de bouillon et ajouter un peu de thym.

Faire cuire jusqu'à disparition totale de l'eau et servir.