



## Chartreuse au Chou



Suggestion de présentation

### Pour 4 personnes:

1 chou vert frisé  
 1 càs de saindoux  
 100 g de lardons fumés  
 1 oignon & 1 carotte taillés en mirepoix  
 2 courgettes & 2 carottes taillées en bâtonnets  
 10 cl de vin blanc  
 10 cl de bouillon de volaille  
 1 bouquet garni  
 sel & poivre

Enlever les feuilles trop vertes (en garder une), couper le chou en quartiers, supprimer le trognon et les grosses côtes, le laver dans une eau vinaigrée. Blanchir fortement dans une eau bouillante salée pendant 20 mn, rafraîchir, égoutter.

Dans un sautoir faire suer au saindoux l'oignon et la carotte taillés en mirepoix avec les dés de lardons fumés puis le chou coupé grossièrement. Mouiller avec le vin blanc et le consommé, ajouter le bouquet garni, assaisonner; cuire à feu doux et à couvert pendant une trentaine de minutes. Cuire séparément à l'eau bouillante salée les carottes et courgettes taillées en bâtonnets, égoutter et réserver. Blanchir une feuille verte du chou, couper 4 cercles à l'aide d'un emporte-pièce uni en garnir le fond de 4 moules beurrés au saindoux.

Ranger côte à côte les bâtonnets de carotte et de courgette, emplir le moule de chou, tasser & lisser. Cuire au four et au bain-marie à 200°C pendant 15 minutes.

Démouler, servir en garniture.