

RECETTE

Chou aux poivrons

INGRÉDIENTS

	Chou blanc :	1/2
	Poivrons rouges :	2
	Oignon :	1
	Ail :	1 gousse
	Crème :	2 cuillères à soupe
	Huile	
	Sel	

PRÉPARATION

-  Hacher séparément le chou, l'oignon et l'ail,
-  Couper les poivrons en lamelles,
-  Dans une cocotte faire dorer avec un peu d'huile l'oignon et les poivrons,
-  Ajouter le chou et l'ail, saler,
-  Laisser mijoter 1/2 heure à feu doux en ajoutant de l'eau si nécessaire,
-  Ajouter la crème en fin de cuisson, bien mélanger et servir.

CRÉDITS : La cuisine Salve - Éd. SAEP.