

RECETTE

Porc au chou

INGRÉDIENTS

| | |
|--|--------|
|  Chou blanc : | 1/2 |
|  Oignons : | 2 |
|  Côtes de porc : | 3 |
|  Lait : | 125 mL |
|  Tomates : | 2 |
|  1/2 jus de citron | |
|  Huile, sel, poivre | |

PRÉPARATION

-  Émincer le chou et le mettre dans une cocotte avec 1 verre d'eau et le lait,
-  Faire mijoter 15 min.,
-  Couper la viande en cube et les oignons en rondelles et les faire revenir ensemble dans l'huile,
-  Verser la viande et les oignons dans la cocotte,
-  Ajouter les tomates en quartier,
-  Saler, poivrer et ajouter le jus de citron,
-  Faire cuire 20 min.