








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.