

## Chou frisé et autres délices !



**4** pour  
personnes



**13'** préparation

**Niveau**  
**Facile**

### Ingrédients

- 1 chou vert frisé
- 1 poireau
- 3 pommes de terre
- 2 échalotes (ou à défaut des oignons)
- Quelques champignons de paris
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Paprika
- Sel
- (Bouillon)



- 1** Préparer tous les ingrédients : couper les 2 échalotes, écraser les gousses d'ail, laver et couper le poireau en fines rondelles, laver le chou et émincer-le, émincer les champignons de Paris, laver, éplucher et couper les pommes de terre en cubes assez fins afin de faciliter leur cuisson.
- 2** Faire revenir l'ail et l'échalote dans une poêle un peu huilée.
- 3** Ajouter les pommes de terre et le paprika, et les faire cuire pendant 10 à 15 min (elles doivent être encore fermes à cœur car termineront de cuire par la suite), puis ajouter du sel et du poivre.
- 4** Ajouter le poireau et les champignons, faire revenir pendant 2-3 min et ajouter le bouillon dissout dans un peu d'eau. Laisser bouillir 3 min.
- 5** Ajouter le chou, mélanger et rajouter de l'eau (3/4 du contenant environ).
- 6** Laisser cuire encore 15 min (jusqu'à totale cuisson des pommes de terre).
- 7** C'est prêt !

