

# Chou braisé à la coriandre



20' Temps de préparation

40' Temps de cuisson

Niveau  
**FACILE**

## Ingrédients

- Chou vert ou cabus
- 1 Oignon
- 2 carottes
- 200g de lardon
- 20g de beurre
- Coriandre fraîche à volonté
- Sel/poivre



BON  
APPÉTIT !



- 1** Préchauffer le four à 180° C. Éplucher les carottes et l'oignon et les tailler en petits dés. Couper le lard en lardons. Émincer finement les choux et ciseler la coriandre. Faire suer l'oignon, les carottes et les lardons dans le beurre.
- 2** Ajouter le chou et assaisonner. Verser ensuite 10 cl d'eau, couvrir et enfourner pendant 45 minutes (ou cuire dans la cocotte sur la plaque de cuisson). Vérifier le tout à mi-cuisson et ajouter de l'eau si nécessaire.
- 3** Ajouter la coriandre en fin de cuisson et servir.