



La Ferme du Moulin
VOLAILLES ET PRODUITS FERMERS



CHOU BLANC AUX CAROTTES

• DIFFICULTE •



• INGREDIENTS •

- ✓ 1 chou blanc
- ✓ 4 carottes
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- ✓ 1 oignon
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

• PREPARATION •

1. Laver les légumes.
2. Émincer le chou finement.
3. Éplucher les carottes et les couper en morceaux.
4. Ciseler l'oignon.
5. Dans un faitout faire revenir l'oignon sans le faire colorer, puis ajouter les carottes et le chou et laisser revenir un peu.
6. Ajouter un verre d'eau, saler et poivrer et cuire à couvert environ 35 minutes.

