

## POELEE DE CHOU POINTU (Krautfleckerl)

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 4 personnes	2 casseroles, 1 sauteuse

### **Ingrédients :**

1 chou pointu  
1 oignon  
Ail 2 cuillères à soupe de sucre  
30 cl de vin rouge  
Beurre  
300 gr de steak haché  
200 gr de pâtes  
Huile d'olive  
1 cuillère à café de graines de cumin  
Sel et poivre

### **Préparation :**

1 - Faire caraméliser le sucre dans une casserole, verser le vin et laisser réduire à 1/3 puis lier avec une noisette de beurre, saler et poivrer.  
2 - Faire revenir l'oignon et l'ail émincés avec la viande hachée dans un peu d'huile d'olive.  
3 - Ajouter le chou détaillé en lanières, le cumin, le sel, le poivre et laisser mijoter à couvert une trentaine de minutes.  
4 - Pendant ce temps faire cuire les pâtes ; les ajouter à la poêlée ainsi que la sauce au vin, remuer deux à trois minutes et servir.