

POELEE DE CHOU POINTU (Krautfleckerl)

Retrouvez toutes nos recettes sur 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.