

Recette de Chou braisé (2)

1- Quartiers de chou braisés¹

Ingrédients:

- 1/2 chou vert
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet

Étapes:

1. Couper le demi-chou en quartiers en conservant le cœur pour que les morceaux se tiennent pendant la cuisson.
2. Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, dorer les quartiers de chou dans le beurre. Saler et poivrer. Retourner les quartiers, ajouter le bouillon et porter à ébullition. Couvrir et cuire 10 minutes.
3. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson à feu élevé jusqu'à ce que le bouillon soit évaporé et que le chou soit *al dente*.

2- Chou braisé à la bière²

Ingrédients:

- 2 c. à soupe de beurre
- 1 oignon émincé
- 1/2 tasse de bière blonde
- 1 c. à soupe de moutarde à grains
- 1/2 c. à thé de thym frais haché
- 1 petite tête de chou, cœur retiré, tranché finement
- 2 c. à thé de vinaigre de cidre

Étapes:

1. Fondre le beurre à feu moyen-vif; ajouter l'oignon et cuire 5 minutes. Ajouter la bière, la moutarde et le thym; réduire à feu doux et laisser mijoter, environ 2 minutes. Ajouter le chou et le vinaigre de cidre. Couvrir et laisser cuire jusqu'à tendreté du chou, environ 8 minutes. Remuer de temps en temps. Saler et poivrer.

1. <https://www.ricardocuisine.com/recettes/7527-quartiers-de-chou-braises>

2. <http://qc.allrecipes.ca/recette/24093/chou-braise-a-la-biere.aspx>