



tourte au chou

Ingrédients :

(pour 6 personnes)

1 chou vert de taille moyenne

200 g de poitrine de porc salée en dés

100 g de crème fraîche

400 g de pâte Brisée

250 g de marrons

1 jaune d'oeuf

oignon

ail

poivre

- Partagez la pâte en deux
- Tapissez le moule avec une partie de la pâte et réservez l'autre.
- Tranchez le chou et faites-le blanchir dans de l'eau bouillante. Essorez-le bien.
- Faites revenir à la poêle l'oignon et la poitrine salée.
- Incorporez le chou avec les marrons, l'ail, la crème fraîche ; salez et poivrez.
- Faites cuire le tout puis mettez-le dans la tourtière, avant de couvrir avec le reste de pâte.
- Dorez au jaune d'oeuf.
- Faites cuire 30 à 35 mn à 180° (thermostat 6).

Retrouvez toutes les recettes à base de choux sur www.trianglevert.org