

## Fondue de chou blanc aux châtaignes



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 1 h

*Une façon de manger du chou blanc autrement qu'en potée.*

### Ingrédients

- 1 chou - blanc
- 200 g de lardons
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 oignon - émincé
- 1 bol de châtaignes
- 1 pomme - reine des reinettes
- 0,5 verre de vin blanc
- 1 cube de bouillon de volaille
- 0,5 l d'eau
- sel
- poivre
- muscade râpée,
- 5 baies de genièvre

### Préparation

- 1 Supprimer les premières feuilles du chou. Le couper en 4 et, à l'aide d'une mandoline, le détailler en fines lamelles.
- 2 Dans une cocotte, mettre à chauffer l'huile avec les lardons et l'oignon haché. Faire cuire 10 minutes.
- 3 Ajouter le chou et assaisonner (sel, poivre et noix de muscade râpée).
- 4 Ajouter le vin blanc, le bouillon et laisser compoter à couvert. Remuer de temps en temps en surveillant pour ne pas que cela accroche.
- 5 Quand le chou est fondu (au bout d'environ 45 minutes de cuisson), ajouter les châtaignes, préalablement épluchées et blanchies 5 minutes, la pomme coupée en lamelles et laisser cuire encore 15 minutes.
- 6 Servir chaud.

Proposé par



**victoryne**

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

