

# CHOURADE

🕒 Préparation : 15 mn

🍲 Cuisson : 35 mn + 1 h au four



## Ingrédients – 4 personnes

- ½ chou chinois
- ½ chou blanc
- 3 carottes
- 4 pommes de terre
- 150 g de crème fraîche
- 100 g de moutarde à l'ancienne
- 1 noix de beurre
- 1 verre d'eau
- sel – poivre
- 1 jarret de porc précuit
- 1 botte de thym
- ½ verre de miel liquide

## Préparation

1. Coupez le cœur des choux et débitez-les en lamelles.
2. Epluchez les carottes et les pommes de terre et coupez-les en gros dés.
3. Faites fondre une noix de beurre dans un faitout, ajoutez les lamelles de chou, puis laissez fondre à feu moyen.
4. Ajoutez les carottes et les pommes de terre, salez, arrosez d'un verre d'eau, couvrez le faitout et laissez cuire 30 mn.
5. Faites chauffer la moutarde dans une petite casserole, ajoutez la crème fraîche, mélangez bien, puis coupez le feu.
6. Dans un plat allant au four, disposez les légumes cuits, arrosez de la sauce à la moutarde en répartissant bien.
7. Enfourez à 150° pendant au moins 1h.
8. Si vous le souhaitez, faites cuire un petit jarret de porc confit, enduit de miel liquide et saupoudré de thym.

