

## **Choux braisés**

Ingrédients pour 8 personnes :

1 chou d'environ 1,5 kg  
250 g de lardons  
150 g de raisin de corinthe  
2 oignons  
4 cuil de fond de veau et 1 litre d'eau  
Sel et poivre

Faire bouillir de l'eau dans un grand faitout sans sel.

Détacher les feuilles du chou et couper le cœur en huit.

Faire blanchir le chou pendant 5 min environ. Refroidir vivement avec des glaçons si possible.

Hacher les oignons et les faire revenir.

Ajouter les lardons, ajouter le chou haché en gros morceaux, le fond de veau et les raisins.

Saler, poivrer et cuire lentement pendant 1h30.