

Chou blanc étuvé

Pour 4 personnes.

Laver soigneusement un chou, après en avoir enlevé le trognon, le couper en minces quartiers et les jeter dans de l'eau bouillante salée. Faire bouillir de 20 à 30 minutes, puis égoutter, rafraîchir à l'eau froide et couper en fines lanières. Mettre celles-ci dans une casserole, avec 40 g de beurre, sel, poivre et muscade. Secouer de temps à autre et servir avec des côtelettes de porc frites à la poêle.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.