

CHOU POINTU SIMPLE ET RAPIDE



4 PERSONNES



35 MINUTES

1 chou pointu
6 c.à.s d'huile d'olive
3 c.à.s de vinaigre

le jus d'un demi citron
Sel et poivre

Couper le chou pointu en lanières et les blanchir durant 10 mn, égoutter.

Placer dans un plat à gratin et assaisonner de 6 à 7 cuillerées d'huile d'olive, 3 de vinaigre ou de jus de citron, sel et poivre.

Enfourner dans un four chaud à 200 degrés durant 10 à 15 minutes en remuant à mi-cuisson.

Se mange chaud ou tiède.

Bon appétit.

