



Poêlée végétarienne



25 minutes



4 à 6 personnes

Ingédients:

- ✓ 400 g de châtaignes au naturel (fonctionne aussi très bien avec des pois chiches)
- ✓ 1/2 chou blanc
- ✓ 6 pommes de terre moyennes
- ✓ 2 échalotes
- ✓ Un peu d'eau ou un peu de bouillon de légumes
- ✓ 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ sel, poivre

Préparation:

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en dés.
- Faites chauffer l'huile dans une poêle à large fond ou dans un wok.
- Faites cuire les pommes de terre en remuant constamment pour qu'elles n'attachent pas.
- Environ 10 mn après ajoutez le chou coupé en lanière, remuez, ajoutez un peu d'eau pour que les légumes n'attachent pas trop.
- Ajoutez 5 à 7 mn plus tard les échalotes émincées et les châtaignes (ou pois chiches).
- Ajoutez à nouveau un peu d'eau ou de bouillon, salez et poivrez et remuez sans cesse jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes.
- Dégustez 😊