



Purée de chou chinois au fromage



Ingrédients

- 250 gramme de Gouda nature, coupé en mini-cubes
- 1000 grammes de pommes de terre, épluchées
- 100 ml de lait
- poivre et sel fraîchement moulus
- noix de muscade
- 500 gramme de chou chinois, coupé en lanières
- 150 grammes de morceaux de bacon fumé
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou 25 g de beurre
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 2 oranges, pelées et coupées en segments
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées

Vous cherchez un repas plein de saveur ? Essayez notre purée de chou chinois à l'orange et au fromage. Ce plat est non seulement délicieux, mais aussi facile à préparer. Finissez la purée de chou chinois avec des amandes grillées pour plus de croquant. C'est un plat réconfortant à son meilleur !

La préparation

- 1: Faire bouillir les pommes de terre avec un peu de sel pendant 20 minutes.
- 2: Faire ensuite une purée aérée avec du lait, du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- 3: Pendant ce temps, faire sauter les lanières de chou chinois et les morceaux de bacon dans l'huile ou le beurre chauds pendant 5 minutes. Ajouter le curry.
- 4: Couper en deux les quartiers d'orange.
- 5: Ajouter le chou, les morceaux de bacon, les quartiers d'orange et les cubes de fromage à la purée de pommes de terre à l'aide d'une cuillère.
- 6: Griller les amandes dans une poêle chaude et sèche jusqu'à ce qu'elles soient dorées et les saupoudrer sur le plat avant de servir.

Prêt à préparer un ragoût de chou chinois au fromage ?

Vous pouvez jouer avec les saveurs en variant avec du fromage Gouda au poivre, du fromage herbes-ail ou même du fromage de brebis Young. Et si vous voulez essayer quelque chose de différent, remplacez le chou chinois par du pak choi. Commandez les fromages et les ingrédients nécessaires dans notre boutique en ligne et préparez un délicieux ragoût de chou chinois !