

# Trinxat de pommes de terre et chou.



Pour 6 personnes :

800 g de pommes de terre

6 tranches fines de jambon

1 chou vert

2 gousses d'ail

15 cl de bouillon de volaille

Piment d'Espelette (ne jamais conditionner le piment à la lumière)

Huile d'olive

Sel et poivre

Préchauffez le four à 150° et déposez les tranches de jambon sur une plaque huilée pendant 15 mn, laissez dans le four éteint

Coupez les pommes de terre en gros morceaux

Détachez les feuilles du chou et cuire 5 mn dans de l'eau salée, rafraichir, égouttez, retirez les grosses cotes et coupez en lanières

Chauffez l'huile dans une cocotte, faites y revenir les pommes de terre 2 à 3 mn avec l'ail et 2 pincée de piment d'Espelette, ajoutez les lanières de chou, versez le bouillon et cuire à couvert a feu moyen pendant 30 mn jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé

A l'aide d'un cercle dressez le trinxat , garnissez de jambon et saupoudrez d'un peu de piment d'Espelette



  Imprimer la recette