



### **Poêlée de chou aux châtaignes**

Pour 4 personnes :

- *1 chou frisé sans les grandes feuilles vertes*
- *1 petit oignon*
- *1 cube de bouillon Knorr*
- *1 grand verre d'eau*
- *1 grosse càs de raisins secs*
- *1 dizaine de châtaignes cuites*

Couper le chou en 4 après avoir retiré les plus grosses feuilles. Le laver, le sécher, retirer le cœur (partie blanche dure) et couper en morceaux.

Dans un faitout ou une poêle type wok, ajouter le chou, l'oignon émincé, l'eau et le bouillon. Laisser cuire environ 30-35 min à feu moyen au départ puis à feu doux ensuite en remuant de temps en temps.

Enfin de cuisson, ajouter les châtaignes coupées en dés et les raisins secs.

Bien mélanger, ajouter une pincée de gingembre et servir.