

# Ragoût de chou du Parc naturel Gantrisch

## Plat



**Temps de préparation:** env. 15 minutes

**Temps de cuisson:** env. 30 minutes

## Ingrédients

- 800g de pommes de terre fermes à la cuisson
- 800g de chou blanc
- 500g de viande hachée
- Graisse de cuisson ou huile
- sel et poivre
- 2 c.s. de farine
- 2 dl de crème acidulée

## Préparation

- Éplucher et couper les pommes de terre en dés, hacher finement le chou.
- Cuire les deux ensemble dans un peu de bouillon.
- Pendant ce temps, saisir la viande hachée dans de la graisse ou de l'huile.
- Assaisonner, ajouter la farine et faire sauter brièvement.
- Lorsque les pommes de terre et le chou sont cuits, ajouter la viande hachée et bien mélanger.
- Ajouter la crème acidulée et assaisonner selon votre goût.

## Auteur

Susanne Rügsegger  
Riggisberg (BE)