



Colcannon

(purée irlandaise de pommes de terre aux oignons et chou vert)

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 1 chou vert moyen
- 2 oignons moyens
- 30 g de beurre
- persil frais
- sel, poivre

Préparation :

1. Coupez le chou en 4, retirez le coeur dur à la base, lavez soigneusement les quartiers puis égouttez-les bien. Coupez-les finement.
2. Epluchez et hachez les oignons.
3. Faites cuire les pommes de terre dans une casserole remplie d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Ecrasez-les grossièrement en purée.
4. Dans une poêle, faites blondir les oignons puis ajoutez le chou emincé et laissez suer jusqu'à ce que le tout soit tendre. Salez et poivrez.
5. Ajoutez le chou à la purée avec le beurre et du persil.
6. Servez sans attendre.