

# CHOUX à LA TOMATE

Pour 4 personnes



- 1/2 chou vert s'il est très gros.*
- 1 tranche de lard fumé.*
- 1 boîte de tomates en dés (200 g de tomates environ).*
- 1 feuille de laurier.*
- 1 oignon.*
- 1 échalote.*
- 2 gousses d'ail.*
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive.*
- 80 g de fromage râpé.*
- 1 noix de beurre.*
- ½ cuillère de sel.*
- ¼ cuillères de piment d'Espelette.*

**Couper en lamelles, laver et faire blanchir le chou dans le panier vapeur pendant 5 mn puis l'égoutter. Épluchez l'oignon, l'échalote et les gousses d'ail (ne pas oublier d'enlever le centre de l'ail pour faciliter la digestion) et finement découper le tout.**

**Dans la cuve, faites fondre la noix de beurre et l'huile d'olive. Ajoutez ensuite l'oignon, l'échalote et les gousses d'ail. Faire revenir en mode "dorer".**

**Incorporez les tomates dans la cuve, ajoutez le thym, le laurier, le sel et le piment d'Espelette.**

**Ajouter un ¼ verre de vin.**

**Placez le chou dans la "sauce" et tournez délicatement pour que la sauce se répartisse uniformément sur le chou. Ajouter le lard dessus.**

**Programmez 30 minutes en cuisson sous pression.**

[Eventuellemnt ajouter 1/2 cuillère de cumin](#)