

Haluski Polonais revisité à ma façon

Chou blanc avec pâtes

Ceux ou celles qui ont grandi dans une famille d'origine européenne de l'Est, centrale, sud-est on connu ce simple plat rustique - choux et oignons frits dans le beurre (c'est meilleur quand le chou et les oignons sont légèrement dorés et caramélisés), puis agrémenter avec des nouilles, sel et poivre. Certaines versions comprennent également les graines de carvi, des tranches de kielbasa, ou du porc salé - mais j'ai décidé d'utiliser des lardons et des petites boulettes de viande, qui ajoute de la saveur à la recette traditionnelle de haluski !

Ingrédients :

½ chou blanc émincé finement

1 gros oignon émincé

des lardons

des petites boulettes de viande que je fais frire séparément dans une poêle

sel et poivre

beurre

des nouilles ou simplement un restant de pâte

- Dans une grande poêle, à feu moyen, faire cuire les lardons avec 2 cuillères à soupe de beurre jusqu'à ce qu'ils croustillent. Ajoutez l'oignon et faire sauter pendant 2 minutes. Ajoutez le chou, le sel et le poivre, laissez réduire à couvert sur feu moyen en remuant de temps en temps et jusqu'à ce que votre chou soit tendre et un peu caramélisé.
- Alors que le mélange de chou cuit, cuire les nouilles.
- Une fois que le chou est tendre, enlevez le couvercle et ajoutez les nouilles égouttées.
- Vous pouvez éventuellement encore ajouter du beurre, remuez et laissez mijoter encore le temps de bien réchauffer les pâtes.

- Je rajoute les boulettes de viande quand le chou est servi dans l'assiette.