

# ***Chou pointu à la créole***

**Ingrédient:** (4 personnes)

- 1 chou pointu
- 600 grs de poitrine fumée
- 4 tomates
- 1 oignon
- thym, 1/2 cuillère à café de curcuma, poivre.

**Recette:**

Emincer le chou pointu (grossièrement en lamelles de plusieurs mm puis rincer à l'eau vinaigrée); découper la poitrine fumée en petits morceaux; hacher l'oignon; hacher les tomates.

Dans un faitout, faites revenir les morceaux de poitrine fumée pendant 5 minutes à feu moyen voir vif.

*NB: l'ajout d'huile à cette étape se fait à votre convenance; on peut ne pas en mettre du tout si on dispose d'un faitout anti adhésif.*

Ajouter les oignons, les épices (thym, curcuma, poivre) et remuer le tout pendant 2 minutes.

Ajouter les tomates, remuer, laisser cuire à feux moyen pendant 5 minutes.

Ajouter le chou pointu, remuer et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.

Servir avec du riz blanc cuit au cuit vapeur.