



Chou blanc sauté au gingembre et au porc

Pour 4 personnes



- 2 belles saucisses de Toulouse
- La moitié d'un chou blanc (ou un petit)
- Un morceau de racine de gingembre de la taille d'un pouce
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 c. à c. de carvi
- 5 branches de persil plat
- 2 c. à s. d'huile végétale

Emincez finement le chou, à la mandoline si vous en avez une, et les oignons de la même façon.

Epluchez les carottes, détaillez-les en fines lamelles à l'économe.

Epluchez le gingembre et hachez-le.

Coupez chaque saucisse de Toulouse en 4 à 5 tronçons

Faites chauffer une grande sauteuse ou un wok avec l'huile. Quand l'huile est chaude, déposez-y les morceaux de saucisse et faites-les dorer de tous côtés, puis retirez-les et réservez.

Mettez les oignons émincés et le gingembre dans la sauteuse avec le carvi, faites sauter quelques instants puis ajoutez le chou et les carottes. Laissez revenir pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres, en remuant souvent. Salez, poivrez.

Remettez les saucisses, ajoutez les feuilles de persil (et les tiges ciselées si elles sont fines), mélangez une dernière fois et servez.