

# Chou pointu à la polonaise



4 pers.

## Ingrédients

- 1 [chou](#) pointu
- [sel](#)
- [poivre](#) du moulin
- 2 [oeufs](#) durs
- 100 g de [beurre](#)
- 100 g de [chapelure](#)
- du [persil](#) haché
- 

## Préparation

1. Enlevez le tronc du chou et coupez-le en huit.
2. Faites-le suer dans la moitié du beurre. Versez un peu d'eau, couvrez et laissez étuver pendant 20 minutes.
3. Retirez le chou et dressez-le sur un plat allant au four préchauffé. Salez et poivrez. Mettre la chapelure et qq morceaux de beurre.
4. Répartissez sur le chou et passez au gril pour que la chapelure devienne croustillante.
5. Parsemez avec les œufs durs hachés et le persil et servez.