Délicieux chou de Milan au salami et aux tomates

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 chou milan
beurre
2 oignons (émincés)
graines de fenouil
1 salami
5 décilitres de fond de veau (d’un bocal)
sel et poivre
maizena
250 grammes de tomates cerises (jaunes et rouges, coupées en deux)

Méthode de préparation

1. **Coupez le chou de Milan en allumettes. Portez à ébullition une grande casserole remplie d’eau accompagnée de 2 cuillères à soupe de sel.**
2. **Blanchissez le chou pendant 3 minutes et faites égoutter.**
3. **Ajoutez une bonne portion de beurre et faites-y revenir les oignons émincés et les graines de fenouil.**
4. **Enlevez la peau du salami et coupez-le en morceaux. Ajoutez-les aux oignons et faites frire brièvement.**
5. **Ajoutez le chou de Milan et recouvrez le tout de fond de veau. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût. Laissez mijoter 15 minutes et faites réduire éventuellement avec de la maïzena.**
6. **Ajoutez les tomates cerises coupées en deux et faites chauffer le tout.**