

## Les chouraves de Mamie de Nehwiller



### Ingrédients

- 4 gros chouraves
- 2 échalotes
- 40 g de beurre demi sel
- 3 cuillères à soupe de crème (épaisse ou liquide, peu importe)
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ou persil ciselé
- Sel, poivre

Eplucher soigneusement les chouraves en ôtant bien toute la peau épaisse. Couper en deux, puis faire des tranches fines de manière à obtenir des quarts de tranche. Rincer, égoutter.

Dans une cocotte, faire revenir tout doucement les échalotes émincées dans le beurre, jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer. Ajouter ensuite les chouraves, mélanger, couvrir et laisser cuire à feu très doux (au minimum) jusqu'à ce que les chouraves soient fondants.

Il faut régulièrement mélanger et vérifier que les légumes n'attachent pas au fond de la cocotte. Si c'est le cas, il suffit de rajouter un petit peu d'eau, mais pas trop. Saler et poivrer en cours de cuisson.

Lorsque les chouraves sont cuits, ajouter la crème, mélanger, laisser chauffer encore une ou deux minutes puis servir parsemé de ciboulette ou persil.

Personnellement, j'aime tellement les chouraves que je peux les manger en plat végétarien, avec juste un bon riz parfumé, mais ça va très bien avec une viande rôtie.