



## Chou type Kale bio (botte)

Aux feuilles très frisées, un vrai régal en chips cuites au four !

Le chou Kale, prononcé "kayle", est une variété ancienne de chou vert, connu aussi sous le nom de Chou frisé non-pomme, chou plume, chou borécole, chou vert demi-nain, chou à lapin ou chou à vache, en France. Vendu sous forme de bouquet de feuilles de chou aux feuilles frisées et fibreuses, il a un goût très prononcé. Il est délicieux cuit à l'eau ou à la vapeur, braisé en cocotte ou sauté, ou encore en chips passées au four ! Cru, il changera le goût de vos recettes habituelles de salades : son goût se prête très bien à la recette de salade Caesar, ou bien encore agrémenté de carottes crues, d'un peu d'orange et du contenu d'un fruit de la passion !

Nos conseils pour le déguster cru : attendrir ses feuilles avec les mains, le couper finement et utiliser une vinaigrette au jus de citron qui l'attendrira davantage.

Conservation dans le bac à légumes du réfrigérateur dans un sac plastique perforé.

### Product Description

---