

# Ye'abesha Gomen (Chou vert éthiopien)

## Ingrédients

1. 280 g de Chou vert ou de Chou frisé
2. 3 cuillères de beurre  pic  éthiopien or d'huile de cuisson
3. 7 ml de gingembre rap 
4. 10 ml d'ail émincé
5. 1 grand oignon blanc émincé
6. 1 cuillère à dessert de paprika fumé
7. 1 cuillère à dessert de coriandre ou de cumin
8. 1 ou 2 piments

## Instructions

1. Dans une grande poele, mettre l'huile ou le beurre, l'ail, le gingembre, les piments, le cumin, la cardamome et le paprika, faire revenir environ 30 secondes sans faire bruler les ingrédients.
2. Ajouter l'oignon, bien mélanger et faire revenir 3 à 5 minutes.
3. Ajouter le chou haché, le poivre de Cayenne, le jus de citron. Continuer à cuire durant 7 à 10 minutes jusqu'à ce que les saveurs se soient bien mélangées et que le chou soit cuit selon son goût. Rectifier l'assaisonnement.
4. Laisser refroidir