

# Ye'abesha Gomen (Chou vert éthiopien)

## Ingrédients

1. 280 g de Chou vert ou de Chou frisé
2. 3 cuillères de beurre épicé éthiopien or d'huile de cuisson
3. 7 ml de gingembre rapé
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 poêle, 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 brûler 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