

Daube de chouchoux

Recette proposée par Véro, Economique, Pour 4 personnes

Préparation: 15 minutes Cuisson: 25 minutes

Le choucho est un légume appelé selon les endroits chayotte, christophine ou mirliton.



Les ingrédients:

- 2 beaux chouchoux
- 1 oignon
- 2 grains d'ail
- sel-poivre-thym

Comment faire:



1) Eplucher les chouchoux et les couper en julienne, Puis les réserver. -



2) Eplucher et émincer l'oignon. Eplucher et écraser l'ail avec le sel, le poivre -



3) Faire revenir l'oignon avec un filet d'huile, rajouter de suite les épices écrasés et le thym et bien mélanger. -



4) Rajouter les juliennes de chouchoux avec un verre d'eau, Bien remuer et laisser cuire pendant 25 minutes. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)