

GRATIN DE CHOU ROUGE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 40 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte, 1 casserole, 1 poêle, 1 plat à gratin

Ingédients :

1/2 chou rouge
4 tranches de lard fumé
2 grosses pommes de terre
1 oignon
1 gousse d'ail
2 œufs
20 cl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de farine
gruyère râpé

Préparation :

1 - Couper le chou en fines lamelles et le faire cuire à l'eau (dans 2 eaux différentes). Eplucher, laver et cuire les pommes de terre vapeur ou à l'eau bouillante salée.
2 - Couper l'oignon et l'ail très fin, les faire dorer à la poêle avec les tranches de lard coupées en fines lamelles.
3 - Dans un plat à gratin, déposer 4 noisettes de beurre, puis le chou cuit ainsi que les pommes de terre coupées en morceaux. Ajouter les lardons avec leur jus.
4 - Dans un bol, battre 2 œufs avec une cuillère à soupe de farine et 20 cl de crème fluide.
Verser cette préparation dans le plat à gratin, parsemer de gruyère râpé. Passer au four (200°C) pendant 30 minutes.