

CHOU ROUGE GRATINE

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

FACILE	Economique
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	1 cocotte, 1 casserole, 1 poêle, 1 plat a gratin

Ingrédients :

1 chou rouge
4 tranches de lard fumé
2 grosses pommes de terre
1 petit oignon
1 gousse d'ail
4 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).
- 2 - Eplucher, laver et cuire les pommes de terre.
- 3 - Eplucher et couper l'oignon et l'ail très fin, les faire dorer à la poêle dans du beurre.
- 4 - Couper les tranches de lard en fines lamelles, les faire revenir avec l'oignon et l'ail.
- 5 - Dans un plat à gratin, déposer 4 noisettes de beurre, puis le chou cuit ainsi que les pommes de terre couper en rondelle.
- 6 - Ajouter les lardons avec leur jus. 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.
- 7 - Passer au four (200°C) pendant 30 minutes.