

## GRATIN DE CHOU VERT ET VIANDE HACHEE

|                          |                                |
|--------------------------|--------------------------------|
| Facile                   | Coût faible                    |
| Préparation : 20 minutes | Cuisson : 40 minutes           |
| Pour 4 personnes         | 1 saladier et un plat à gratin |

### Ingrédients :

1 chou vert  
400 gr de viande hachée  
2 œufs  
10 cl de crème fraîche  
1 oignon  
1 ou 2 échalotes (facultatif)  
Gruyère râpé  
Sel, poivre

### Préparation :

- 1 - Laver et couper les feuilles de chou en fines lamelles puis les faire blanchir 10 minutes à l'eau bouillante salée.
- 2 - Faire revenir la viande avec les oignons et les échalotes.
- 3 - Dans un saladier mélanger les œufs et la crème, saler, poivrer, puis ajouter la viande, le chou et un peu de gruyère.
- 4 - Mettre dans un plat à gratin et saupoudrer de gruyère râpé.
- 5 - Enfourner 30 minutes puis servir.