GRATIN DE CHOU FRISÉ AUX LARDONS

INGRÉDIENTS

- 1 chou frisé
- 200 gr de poitrine fumée ou de lardons
- 300 gr de fromage à raclette

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Lavez le chou, détaillez-le en lamelles et faites-le cuire 10 à 15 minutes au four vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée.

Poêlez la poitrine fumée à sec dans une poêle. Ajoutez le chou et mélangez bien.

Versez le tout dans un plat à gratin. Recouvrez de fromage à raclette et enfournez un bon quart d'heures à 180° pour que le fromage fonde.

Servez de suite avec ou sans salade verte.