



GRATIN DE CHOU ROUGE

INGRÉDIENTS

- 1 Chou rouge
- 1 Oignon
- 1 gousse Ail
- Gruyère râpé : 80 g
- 3 œufs
- Crème liquide : 40 cl
- Farine : 15 g
- Beurre : 15 g
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 53MN

TEMPS TOTAL : 1H 8MN

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C.

Plonger le chou rouge coupé en lamelles dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 10-15 minutes.

Émincer l'oignon et l'ail. Les ajouter dans une poêle beurrée et laisser cuire pendant environ 8 minutes. Puis, ajouter le chou rouge et laisser cuire 5 minutes.

Fouetter les œufs accompagnés de la farine et de la crème liquide. Saler et poivrer.

Dans un plat à gratin, mettre la préparation au chou. Verser la préparation oeuf, farine et crème. Ajouter le fromage râpé sur l'ensemble. Mettre au four pendant 30 minutes à 200°C.

Et pour accompagner ? Un bol avec une salade et sa sauce blanche !