



# GRATIN DE CHOU POINTU ET POMMES DE TERRE

## INGRÉDIENTS

- 1 Chou pointu
- Pommes de terre : 500 g
- Crème fraîche épaisse : 150 g
- Gruyère : 50 g
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN  
TEMPS DE CUISSON : 1H  
TEMPS TOTAL : 1H15MN

## PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et les plonger 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Préchauffer le four à 210°C.

Couper le chou en fines lanières et cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.

Dans un plat à gratin, répartir par couches, le chou, la crème, la noix de muscade, le sel, le poivre, les pommes de terre et renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par la crème et le fromage râpé.

Enfourner 40 minutes.

*Et pour accompagner ? On peut préparer un magret de canard ou de la viande rouge par exemple.*