



# GRATIN DE POMMES DE TERRE AU CHOU FRISÉ

## INGRÉDIENTS

- 1 oignon finement haché
- 1 gousse d'ail pressée
- beurre pour faire revenir
- 600 g de chou frisé coupé en lanières
- 1,5 dl de bouillon de légumes
- 2 dl de demi-crème pour sauces
- 1 - 2 pommes rouges râpées
- 40 g de noisettes grillées, hachées
- 1 cs de feuilles de thym
- sel
- poivre du moulin
- noix de muscade
- 6 tranches de lard cru coupé en lanières (option)
- 800 g de pommes de terre en robe des champs
- 2 - 3 cs de crème à rôtir
- 1 cc de sel
- thym pour décorer

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 45MN

## PRÉPARATION

**Chou frisé :**

Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre.

Ajouter le chou frisé, faire revenir brièvement.

Mouiller avec le bouillon, cuire 10-15 min.

Incorporer la demi-crème pour sauces, porter à ébullition.

Ajouter les pommes, les noisettes et le thym, rectifier l'assaisonnement.

Verser dans le plat ou les ramequins préalablement beurrés, répartir le lard par-dessus.

Râper les pommes de terre.

Ajouter la crème à rôtir et le sel, mélanger, puis répartir sur la préparation.

Cuire 25-30 min au milieu du four préchauffé à 200-220°C, décorer.