

Gratin de Chou Chinois au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOU CHINOIS	1
- LARDONS	200g fumés
- CRÈME FRAICHE	200ml
- OEUF(S)	2
- GRUYERE RAPE	80g
- CURRY	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Coupez le chou au couteau en lamelles.
- Faites-les blanchir 7-8 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez.
- Pendant ce temps, faites rissoler les lardons dans une poêle. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec la crème, le curry, sel et poivre. Ajoutez un peu de muscade.
- Mélangez le chou, les lardons et le mélange œufs-crème dans un plat à gratin. Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournerez pendant 30 minutes.

Remarque:

Servez avec un steak haché mi-pané (PL-765).

