

Crumble de Chou Frisé aux Corn-Flakes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHOU FRISÉ	½
- BOURSIN	½ au poivre
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- EAU	
- LAURIER	2 feuilles
- CORN FLAKES	2 poignées
- FARINE	2 c à soupe
- BEURRE	50g
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites fondre le beurre au micro-onde doucement. Dans un plat creux, concassez les corn-flakes entre vos doigts (pas trop finement) et ajoutez la farine puis le beurre fondu. Travaillez le tout pour amalgamer le beurre et la farine autour des corn-flakes. Réservez au frais.
- Coupez le chou en lamelles assez fines avec un couteau. Retirez au maximum les grosses tiges.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Remuez, salez, poivrez et ajoutez le laurier.
- Versez ensuite un peu d'eau et couvrez. Remuez de temps en temps.
- Lorsque le chou est suffisamment ramolli, retirez le couvercle et laissez évaporer le jus de cuisson restant (le chou doit être presque sec). Réservez.
- Dans un saladier, fouettez le boursin avec la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Incorporez le chou à ce mélange crémeux et homogénéisez. Répartissez le tout dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déposez ensuite le crumble de corn-flakes sur le tout et répartissez quelques pignons de pin.
- Enfournez pour 12-15 minutes afin d'obtenir un beau crumble doré.

