

Gratin de Chou Vert à la Tomme de Savoie

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Chou Vert	½
- Lardons	200g fumés
- Laurier	2-3 feuilles
- Gousses d'Ail	1
- Crème Fraîche	3 c à soupe
- Moutarde	1 c à café
- Tomme de Savoie	100g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez le chou en lamelles assez fines avec un couteau. Retirez au maximum les grosses tiges.
- Faites revenir les lamelles de chou dans du beurre chaud et remuez pendant quelques minutes.
- Versez ensuite un peu d'eau, ajoutez le laurier puis salez et poivrez.
- D'un autre côté, faites revenir les lardons dans une poêle chaude huilée. En fin de cuisson, écrasez l'ail et remuez quelques instants puis retirez-les du feu.
- Lorsque le chou est suffisamment cuit, incorporez la moutarde, la crème fraîche et le mélange lardons-ail.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez le chou dans un plat à gratin.
- Coupez des tranches de fromage et déposez-les sur le tout. Poivrez.
- Enfournez pour 12-15 minutes.

