

Gratin de Chou Vert au Gorgonzola et Croûte de Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHOU VERT	½
- LARDONS	200g fumés
- LAURIER	2-3 feuilles
- POMME(S) DE TERRE	4-5
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- LAIT	50 ml
- GORGONZOLA	100g
- PARMESAN EN COPEAUX	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chou en lamelles assez fines avec un couteau. Retirez au maximum les grosses tiges.
- Faites revenir les lardons dans une casserole.
- Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les de la casserole et ajoutez un peu de beurre.
- Ajoutez alors les lamelles de chou ; remuez bien pendant quelques minutes.
- Versez ensuite le verre d'eau et ajoutez le laurier. Salez et poivrez
- Lorsque le chou est suffisamment ramolli, incorporez la crème fraîche et les lardons.
- Laissez encore mijoter au moins 20-30 minutes à couvert.
- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis pelez-les et découpez-les en morceaux. Placez dans un plat à gratin.
- Dans un caquelon, chauffez la crème avec le lait et le gorgonzola coupé en dés. Poivrez
- Préchauffez le four à 220°C.
- Recouvrez les pommes de terre avec le chou aux lardons.
- Versez la sauce gorgonzola sur le tout.
- Saupoudrez de copeaux de parmesan.
- Enfournez pour 15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

