

Gratin de choux de Bruxelles façon boulangère

Pour 4 :

Préparation : 30 min

Cuisson : 45 min environ



- 500 g de choux de Bruxelles
- 75 g de lard fumé en tranches
- 50 g d'oignons
- 40 g de beurre
- 300 g de pommes de terre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffer votre four à 210°C (thermostat 7).

Nettoyer les choux, puis les mettre à cuire 10 min dans de l'eau bouillante.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, puis les mettre à cuire aussi dans de l'eau bouillante pendant 30 min environ selon la taille des pommes de terre.

Peler et émincer les oignons.

Dans une poêle beurrée, faire revenir les tranches de lard puis les retirer dès qu'elles ont bien doré afin d'y ajouter les oignons à colorer.

Égoutter les pommes de terre, les réduire en purée. Batre le jaune d'œuf dans un saladier avec un peu de beurre, le sel, le poivre et la noix de muscade.

Dans un plat à gratin beurré, disposer la moitié des choux, puis les recouvrir des 2/3 de la préparation lard/oignons. Poser le reste des choux par-dessus, puis terminer par une couche de lard/oignons.

Entourer la préparation de purée de pommes de terre et enfourner à four chaud pendant 15 min environ pour faire gratiner.