

 4 personnes

 30 minutes

 Facile

Côté cuisine

Gratin de chou fromager

Ingrédients



1 chou-fleur
et/ou quelques têtes de brocolis



400 g de pommes de terre



20 cl de crème fraîche liquide



1 oignon



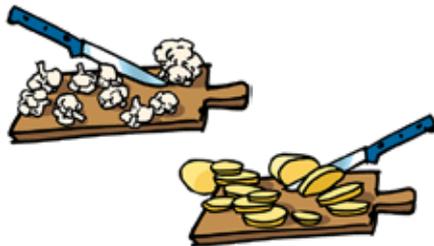
1 reblochon ou fromage à raclette
ou reste de fromage en lamelles

ASTUCE MICRO-ONDES :
Placez les pommes de terre (découpées en rondelles) et le chou dans un plat avec un fond d'eau. Recouvrez le plat d'un film alimentaire (spécial micro-ondes), avant de lancer votre four à puissance maximale pendant 7 à 12 minutes (en fonction de la quantité de pommes de terre et de leur calibre, testez la cuisson au bout de 5 mn).

Préparation

1

Pelez les pommes de terre coupez-les en rondelles et découpez le chou en fleurettes.



2

Faites cuire les pommes de terre et le chou



3

Pelez l'oignon, et coupez-le en rondelles. Réservez.



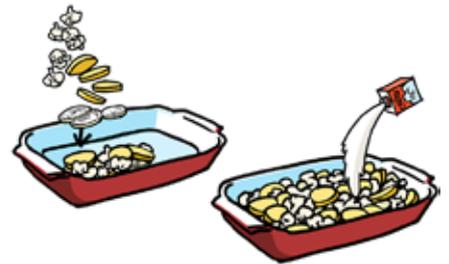
4

Faites préchauffer le four à 180°C.



5

Dans un plat à gratin répartissez l'oignon, le chou et les pommes de terre et. Puis versez la crème.



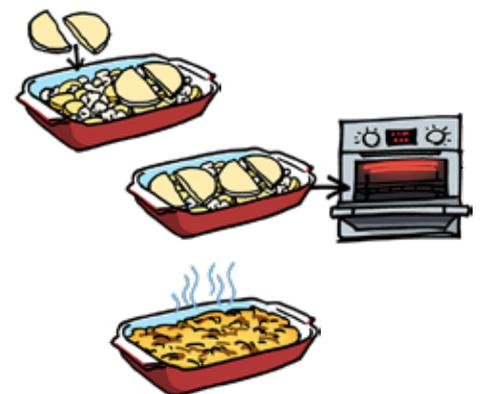
6

Avec un reblochon, coupez-le en deux. Recoupez chaque moitié dans l'épaisseur. Si vous le souhaitez vous pouvez ensuite recouper chaque morceau en deux ou trois.



7

Déposez les morceaux de reblochon sur le dessus du plat et enfournez pour 15 à 20 mn, le temps de faire fondre le fromage.



Infoplus

*Un gratin pomme de terre -légumes, parfait pour un plat complet.
À accompagner d'agrumes – clémentines ou salade d'oranges – pour un repas équilibré.*