

Gratin au chou vert (4 personnes)

INGRÉDIENTS

- 1/2 chou vert
- 2 oignons
- 2 œufs
- 200 g de lardons
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de gruyère râpé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 Lavez les feuilles de chou vert. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et blanchissez-les pendant 5 min. Égouttez-les et coupez-les en morceaux.

ÉTAPE 2 Épluchez les oignons et émincez-les. Dans une poêle, versez l'huile d'olive. Ajoutez les oignons et faites revenir 5 min. Ajoutez les lardons et le chou vert. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter pendant 20 min.

ÉTAPE 3 Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème liquide. Versez cette préparation dans la poêle contenant le chou. Mélangez bien.

ÉTAPE 4 Versez la préparation dans un plat à gratin. Parsemez de fromage râpé et enfournez le gratin pendant 15 min (four préchauffé à 200°C). Lorsque le fromage est bien doré, retirez le plat du four et dégustez immédiatement.