



www.cueillettedecergy.fr

GRATIN AU CHOU VERT

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1h30

Ingrédients : (pour 10 personnes)

- 1 chou vert
- 2,5kg de pommes de terre
- 1kg de viande haché
- 400g de concentré de tomate
- 6 oignons
- 5 gousses d'ail
- un peu de lait et de beurre pour la purée
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

Lavez et coupez le chou en fines lanières, et mettez-les à cuire dans quelques centimètres d'eau salée.

Pelez et coupez les pommes de terre en petits morceaux et mettez-les à cuire dans l'eau salée.

Epluchez les oignons et les gousses d'ail et coupez-les en petits morceaux.

Faites-les revenir quelques minutes dans un peu d'huile d'olive.

Assaisonnez la viande hachée et l'ajoutez aux oignons et à l'ail. Bien écraser à la fourchette pour éviter les gros morceaux. Laissez cuire 10 minutes environ jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

Lorsque le chou est parfaitement tendre, égouttez-le et ajoutez le concentré de tomate. Poivrez et salez.

Lorsque les pommes de terre sont bien tendres, égouttez-les et réduisez-les en purée, ajoutez un peu de lait et de beurre et assaisonnez.

Mélangez le chou томaté, la viande et la purée.

Répartissez le tout dans un grand plat à four et saupoudrez de fromage râpé.

Mettez à four chaud durant une heure jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.