



Les plats principaux

Plat au four de chou vert et haché

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour la purée

800 grammes de pommes de terre
1 décilitre de lait
2 jaunes d'oeuf
beurre

Le mélange de haché

400 grammes choux verts (coupé finement)
3 oignons (épluchés et ciselés finement)
2 gousses d'ail (épluchées et ciselées)
beurre
huile d'olive
700 grammes viande hachée
150 grammes de fromage (râpé)
50 grammes de chapelure
noix de muscade

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200 °C. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux égaux. Cuisez-les dans une grande casserole avec de l'eau et du sel jusqu'à ce qu'elles soient molles. Égouttez-les et faites-en une purée avec le lait, le beurre et les jaunes d'oeufs puis assaisonnez avec poivre, sel et muscade.

Cuisez le chou coupé finement durant 10 minutes. Faites égoutter dans une passoire.

Chauffez l'huile dans une poêle et faites-y revenir 2/3 des oignons et de l'ail ciselés. Ajoutez le haché et cuisez-le en remuant. Salez et poivrez.

Faites fondre une noix de beurre dans la casserole du chou. Étuvez le reste des oignons dans le beurre. Ajoutez-y le chou vert. Assaisonnez avec sel, poivre et muscade.

Répartissez le mélange de haché sur le fond d'un plat à four. Déposez une couche de chou vert par-dessus. Saupoudrez dessus la moitié du fromage râpé. Terminez par une couche de purée.

Parachevez le plat au four avec la chapelure et le reste du fromage râpé. Faites griller 10 minutes dans le four préchauffé.

