



Gratin de chou blanc au curry

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	4 Personnes
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

- 1 demi chou blanc
- 2 tranches de jambon
- 4 pommes de terre
- 40 cl de crème liquide
- 10 gr de farine
- 1 cuillère à café de curry
- Sel, poivre

Préparation :

- 1 - Découper la moitié du chou en lamelles.
- 2 - Découper les pommes de terre en cubes.
- 3 - Faire sauter les pommes de terre avec un peu d'huile, ajouter le curry en fin de cuisson, saler et poivrer.
- 4 - Faire sauter les lamelles de chou dans un peu d'huile, ajouter une pincée de curry en fin de cuisson, saler et poivrer.
- 5 - Mettre une partie du chou au fond du plat à gratin.
- 6 - Une fois le fond du plat rempli ajouter les pommes de terre et le jambon en lamelles.
- 7 - Recouvrir de la seconde partie du chou.
- 9 - Verser la crème dans une casserole, y ajouter de la farine (à vue d'œil).
- 10 - Remuer énergiquement avec un fouet, mettre du curry jusqu'à coloration jaune (pas plus d'une cuillère à café).
- 11 - Laisser reposer sans fouetter pour que la crème épaississe.
- 12 - Verser la crème sur le dessus du plat.
- 13 - Enfourner pendant 25 minutes à 210°C (thermostat 7).