

Chou au fromage

1 chou vert ou blanc, chapelure, beurre.

Pour la sauce Mornay : 30 g de beurre, 30 g de farine, 1/2 l de lait, 65 g de fromage râpé, sel, poivre.

Couper en quatre le chou, bien épluché et lavé.

Faire cuire dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce que le chou soit tendre.

L'égoutter, le mettre dans un plat à gratin graissé, le napper de sauce Mornay. Recouvrir de chapelure et de parcelles de beurre et faire gratiner.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.