

Chou au gratin

Pour 4 personnes.

1 chou vert ou ½ chou blanc ; 1 kg de pommes de terre ; 1 dl de lait ; 1 œuf ; 1 noix de beurre ; 100 g de gruyère râpé ; 100 g de beurre sel ; poivre ; noix muscade ; chapelure.

Faire étuver le chou vert. Lorsqu'on utilise du chou blanc, le faire blanchir pendant 5 mn à l'eau bouillante salée.

Préparer une purée de pommes de terre en y ajoutant le lait, l'œuf et la noix de beurre. Assaisonner. Dresser une partie de la purée tout autour d'un plat à gratin et disposer le chou au milieu. Saupoudrer avec la moitié du fromage râpé. Couvrir avec la purée restante et terminer avec le fromage râpé. Disposer les noisettes de beurre. Parsemer de chapelure et faire gratiner au four.

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.