



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Gratin de chou de Bruxelles, raclette & lardons

Pour 3 personnes | Très facile

35 min | **2.51€** La portion (prix indicatif)



Tiens, et si on cuisinait les choux de Bruxelles en mode gratin gourmand avec du fromage à raclette et des lardons. C'est parti !  
Vous allez faire aimer ces petits choux à tout ceux qui ont des à priori, promis !

## Les ingrédients

- **300 g** de Choux de Bruxelles
- **150 g** de Lardon ou allumette fumées
- **140 g** de Fromage à raclette
- **1 pièce** de Echalote
- **1 gousse** de Ail
- **90 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG

## Étapes de préparation



**Préparation : 10 min**



**Cuisson : 25 min**



**Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez le four à 190°C en chaleur tournante.
- 2 Chauffez une poêle et faites dorer 150 g de lardons à feu doux le temps de préparer les légumes.
- 3 En parallèle, ciselez une échalote. Hachez une gousse d'ail.  
Coupez le pied de 300 g de choux de Bruxelles. Enlevez la couche de feuilles extérieures. Rincez-les à l'eau froide et épongez-les.  
Coupez-les en deux (coupez dans le sens du tronc).
- 4 Quand les lardons sont dorés, mettez-les de côté dans une assiette.

Ajoutez les choux de Bruxelles, l'échalote et l'ail dans la même poêle (conservez la matière grasse des lardons dedans). Salez légèrement et si besoin ajoutez une noix de beurre ou un filet d'huile.

Faites cuire à feu moyen environ 5 minutes. Quand les choux commencent à griller, arrêtez la cuisson.

- 5** Mettez la préparation dans le fond de votre plat à gratin.  
Versez 90 ml de crème. Poivrez (ne salez pas, les lardons et le fromage s'en chargeront).  
Déposez les tranches de 140 g de fromage à raclette. Parsemez les lardons dessus.  
Enfournez entre 15 et 20 min jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.
- 6** Servez immédiatement car le fromage à raclette durcit rapidement.  
Vous pouvez accompagner le gratin d'une salade bien vinaigrée.