

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



40 MIN PLUS 30 MIN



6 P.



PINOT GRIS 2016
LA PATTE DE MALO

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

GÂTEAU AU CHOU VERT ET AU LARD

Ingrédients

- 1 cœur de chou vert
- 20 fines tranches de lard fumé
- 3 gousses d'ail
- 3 oignons
- 3 œufs
- 100g de crème liquide
- 6 Cs de chapelure
- Bouillon de légume
- Thym, laurier
- Huile de colza

Progression

- Hâcher le chou vert finement et le faire blanchir 2 fois en renouvelant l'eau.
- Emincer les oignons et les faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile. Ajouter les tranches de lard fumé détaillées en lanières, puis les carottes taillées en tout petits dés, l'ail émincé puis le chou blanchi. Faire cuire l'ensemble pendant quelques minutes, ajouter de l'eau et le bouillon de légumes ainsi que les herbes. Faire cuire pendant 30 minutes. A l'issue ajouter la crème, faire cuire encore 3 minutes puis la chapelure. Réserver.
- Battre les œufs en omelette et incorporer au mélange précédent.
- Prendre les 10 tranches de lard restantes, les poêler 2 minutes pour les faire fondre légèrement et chemiser le moule légèrement huilé. Verser la préparation, recouvrir d'une feuille de papier cuisson et faire cuire 30 minutes dans un four à 190°.
- À l'issue, démouler et servir avec une salade.