

Ingrédients

55g (1/4 tasse) de beurre
15ml (1c. à soupe) d'huile d'olive
250ml (1 tasse) de crème à cuisson 15%
125ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
10g (1c. à thé) de fécule de maïs
1 gros oignon, émincé
6 pommes de terre moyennes, tranchées finement
150g (2 tasses) de chou vert, haché grossièrement
150g de **Tomme de Grosse-Île**, en minces tranches (croûte enlevée)
Sel et poivre du moulin

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson: 30 à 45 minutes

Nombre de portion : 6

Préparation

Dans un poêlon, faire fondre le beurre avec l'huile d'olive ;

Y faire revenir les oignons avec les pommes de terre, jusqu'à ce que le tout soit bien doré (environ 30 minutes)

Salier, poivrer ;

Dans une casserole d'eau bouillante, faire blanchir le chou de 3 à 4 minutes ;
Retirer du feu ;
Rincer à l'eau froide et égoutter ;

Déposer 1/3 du mélange de pommes de terre dans un plat à gratin de 20cm x 30cm environ ;

Couvrir de la moitié du chou ;

Répéter l'opération une seconde fois ;

Terminer par une rangée de pommes de terre ;

Délayer la fécule de maïs dans la crème et le bouillon de poulet ;

Verser lentement sur le mélange de pommes de terre ;

Recouvrir avec les tranches de **Tomme de Grosse-Île** ;

Cuire au four à 180° C (350° F), à découvert, de 30 à 45 minutes

Servir en accompagnement !

Source : <http://www.fromagesileauxgrues.com/recette/>



Grat in Irlandais au
Tomme de Grosse-Île

VALMONT

Depuis 1958