

Gratin de choux de Bruxelles au lard



400 g de choux de Bruxelles

Nettoyer et cuire les choux de Bruxelles dans l'eau bouillante salée et vinaigrée jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

120 g de lardons fumés

Saisir les lardons à sec dans une poêle pour qu'ils soient bien croustillants. Au besoin, les égoutter sur du papier absorbant.

2 oignons émincés

Faire revenir les oignons dans la même poêle. Ajouter les choux ainsi que les lardons. Faire revenir un moment.



Liaison

3 œufs
2 dl de crème liquide
1,5 dl de lait
sel, poivre

Fouetter les œufs avec la crème, le lait, du sel et du poivre.

- Répartir uniformément dans un plat à gratin les choux avec les oignons et le lard. Verser la liaison par-dessus.
- Cuire 30 à 40 min. au four préchauffé à 180°C.

Variante:

Remplacer les lardons par 250 g de jambon et saupoudrer le gratin de fromage râpé.