

Choux-pomme et pommes de terre au four



500 g de chou pomme
600 g de pommes de terre

1 oignon

2 cs d'huile
3 cs de marjolaine ou origan haché
sel, poivre

40 g Gruyère râpé, à volonté

Eplucher, couper en deux ou quatre si nécessaire puis en lamelles.

Préchauffer le four à 220° C.

Eplucher puis émincer.

Mélanger avec les pommes de terre, le chou pomme et l'oignon dans une terrine.

Verser les légumes sur une plaque à gâteau rectangulaire recouverte d'un papier sulfurisé.

Parsemer.

Rôtir au milieu du four 30 à 40 min.