

CHOUX FARCIS AUX POMMES DE TERRE

SAUCE AU FROMAGE



Pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre pelées et coupées en morceaux
- 40 g de beurre ramolli
- 1 jaune d'oeuf
- 4 grandes feuilles de chou vert (gardé le reste pour une autre recette qui sera prochainement publié)
- 150 g de lardons
- 30 g de gruyère râpé

Pour la sauce au fromage :

- 20 g de beurre
- 35 g de farine
- 375 ml de bouillon de volaille
- 125 ml de crème liquide
- 60 g de gruyère râpé
- 2 c à soupe de persil plat ciselé

Retirez les côtes des feuilles de chou. Faites cuire les pommes de terre et les feuilles de chou à la vapeur.

Écrasez ensuite les pommes de terre en purée avec le beurre et le jaune d'oeuf. Maintenez cette purée au chaud.

Rincez les feuilles de chou à l'eau froide avant de les essuyer délicatement avec du papier absorbant.

Préchauffez le four à 180°C. Préparez la sauce au fromage : Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la farine et laissez cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Incorporez progressivement la crème et bouillon puis laissez épaissir à feu moyen, en remuant sans cesse, avant d'ajouter le fromage et le persil.

Disposez les feuilles à plat sur le plan de travail. Garnissez-les au centre de purée. Renfermez ensuite la garniture en rabattant les bords des feuilles sur le dessus.

Retournez les choux farcis. Mettez les dans un plat. Nappez de sauce au fromage, parsemez de lardons et de fromage râpé. Laissez dorer 20 minutes au four. Servez aussitôt.