



Gratin de chou à l'italienne

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

1 chou
2 tomates
400 g de viande hachée
½ citron
Cumin en poudre
50 g de gruyère râpé
1 feuille de laurier
Sel, poivre

Le chou

Epluchez et lavez le chou.

Dans un faitout, faites bouillir de l'eau salée.

Plongez le chou et faites le cuire 10 min.

Egouttez-le et réservez.

Les tomates

Coupez les tomates et faites les cuire doucement à couvert pendant 10 min avec le laurier, le jus de citron et le cumin.

Assaisonnez en sel, poivre.

Puis ajoutez le chou coupé en lamelles et laissez mijoter $\frac{1}{4}$ d'heure de plus.

Le gratiné

Versez les légumes dans un plat allant au four, ajoutez la viande hachée.

Saupoudrez de gruyère râpé, puis enfournez dans un four préchauffé à 230°C pendant 20 min.