

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOU FRISÉ AUX MARRONS

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de chou frisé
- 1 gros oignon
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de bouillon de légumes
- 500 g de pommes de terre farineuses
- Beurre pour le moule
- 100 g de fromage frais double crème
- Sel, poivre noir du moulin
- 150 g de marrons surgelés



Préparation

Couper le chou frisé en quatre, retirer le trognon, puis couper le légume en fines lamelles. Éplucher l'oignon, le couper en deux et le couper en lamelles.

Faire chauffer le beurre dans une poêle moyenne. Y faire revenir l'oignon. Ajouter le chou frisé et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit légèrement ramolli. Verser le vin blanc et le bouillon. Couvrir et laisser cuire le chou pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau.

Préchauffer le four à 180 degrés. Beurrer généreusement un plat à gratin.

Ajouter le fromage frais au chou et laisser fondre. Assaisonner les légumes avec du sel et du poivre. Ajouter les marrons.

Recouvrir le fond du plat préparé avec la moitié des pommes de terre. Assaisonner avec du sel et du poivre. Répartir le chou frisé sur les pommes de terre et recouvrir avec le reste des pommes de terre. Assaisonner à nouveau avec du sel et du poivre. Répartir quelques noisettes de beurre dessus.

Cuire le gratin de pommes de terre et chou frisé dans un four préchauffé à 180 °C sur la deuxième grille à partir du bas pendant environ 45 minutes.