

Gratin de chou



Ingrédients (pour 4 personnes) :

3 oignons	3 carottes
750 g de viande hachée	½ chou blanc
250 g de riz	2 tasses (240 ml) de bouillon de viande chaud
2 œufs	2 dl de lait
100 g de fromage râpé pour gratin	

Préparation :

Faire fondre une grosse noix de beurre dans une cocotte et y faire revenir les oignons émincés.

Ajouter alors les carottes coupées en rondelles et le demi chou détaillé en lanière. Faire fondre le tout durant une dizaine de minutes, en tournant constamment à l'aide d'une cuillère en bois.

Faire rissoler le haché dans une poêle. L'ajouter aux légumes et faire cuire jusqu'à ce que le tout soit doré.

Ajouter le riz et le mouiller avec le bouillon chaud. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire durant 20 minutes en remuant de temps en temps pour que le fond n'attache pas.

Verser alors la préparation dans un plat allant au four et préalablement beurré.

Battre les œufs (dans une terrine). Ajouter le lait et le fromage, puis fouetter. Verser sur la préparation au riz et faire gratiner sous le grill durant 10 mn.