

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Trinxat de Cerdagne

Plat de cuisson standard

Ingrédients :

- ✓ 1 demi-chou vert (frisé)
- ✓ 3 ou 4 pommes de terre (selon taille)
- ✓ 8 tranches de lard fumé
- ✓ 8 tranches de ventrèche salée, sèche et poivrée
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ du poivre 5 baies (moulin)



Préparation:

Préchauffer le grill à 270°C.

Couper les tranches de lard et la ventrèche en tronçons. Mettre à revenir dans le plat.

Pendant ce temps, éplucher et couper les pommes de terre en cubes, peler les gousses d'ail.

Une fois le lard grillé, retirer du plat. Réserver dans un plat.

Mettre les pommes de terre à griller dans le gras du lard et l'ail écrasé ou passé au presse-ail.

Pendant ce temps, effeuiller le chou et retirer les côtes. (je ne mets pas les premières feuilles).

Couper en lanières (aux ciseaux). Mettre dans le plat avec les pommes de terre.

Verser un peu d'eau dans le plat (mi-hauteur)

Fermer le grill et baissez à 230°C, mélanger le tout 1 à 2 fois.

Quand le chou a un peu ramolli, poser les lards grillés sur le chou (couche protectrice).

Laisser cuire environ 15 minutes.

Baisser à 190°C, poivrez (je ne sale pas du fait du lard) et laisser mijoter jusqu'à cuisson des pommes de terre.

Conseils et/ou suggestion :

Si ce n'est pas l'heure du repas, baisser à 120°C pour un maintien au chaud.

Bon profit

Si vous désirez une démonstration de mon grill ou le commander, n'hésitez pas à me contacter par mail.