



# GRATIN À LA CHOUCROUTE ET VIANDE FUMÉE



## QimiQ AVANTAGES

- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

|              |                                      |
|--------------|--------------------------------------|
| <b>250 g</b> | QimiQ Base crème, non réfrigéré      |
| <b>2</b>     | Tranche(s) de pain noir              |
| <b>1</b>     | Œuf(s)                               |
| <b>30 g</b>  | Fécule de maïs                       |
| <b>500 g</b> | Choucroute, égouttée                 |
| <b>2</b>     | Oignon(s) de printemps, coupé fin    |
| <b>2</b>     | Gousse(s) d'ail, finement hachées    |
|              | Baies de genièvre, écrasé            |
|              | Sel et poivre                        |
| <b>200 g</b> | Viande fumée, coupé en dés           |
| <b>3</b>     | Pommes, pelée                        |
| <b>200 g</b> | Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpé |
| <b>300 g</b> | Pommes de terre, cuit                |
|              | Beurre, pour le plat                 |
|              | Chapelure, pour le plat              |

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160° C (convection naturelle). Enlever les croûtes du pain noir et couper en dés.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter l'œuf, la féculé de maïs, les dés de pain, la choucroute, les oignons de printemps, l'ail et les baies de genièvre, mélanger et bien assaisonner de sel et de poivre.
3. Mélanger les dés de viande fumée, les dés de pommes et la moitié du fromage râpé.
4. Disposer dans le plat engraisé un peu du mélange de choucroute et en couches superposées les tranches de pommes de terre et le mélange de la viande fumée.
5. Terminer avec une couche de choucroute et quelques flocons de beurre.
6. Faire cuire recouvert au four préchauffé pendant environ 50 minutes.
7. Parsemer le gratin avec le restant du fromage râpé et laisser gratiner sans couvercle et à chaleur supérieure puissante pendant 5 minutes.