



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

250 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
2	Tranche(s) de pain noir
1	Œuf(s)
30 g	Fécule de maïs
500 g	Choucroute, égouttée
2	Oignon(s) de printemps, coupé fin
2	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Baies de genièvre, écrasé
	Sel et poivre
200 g	Viande fumée, coupé en dés
3	Pommes, pelée
200 g	Fromage Emmental Kaltbach AOP , râpé
300 g	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.