

recette écomiam

# CHOUCROUTE GRATINÉE



4 pers.



30 min



30 min

## Ingrédients

### Surgelés écomiam

- 600 g de choucroute cuite décongelée écomiam
- 150 g de poitrine fumée tranchée décongelée écomiam
- 100 g de crème du cuisinier 30% MG décongelée écomiam

### Épicerie / Marché

- 200 g de munster
- 2 œufs

## Préparation

- Placez quatre cercles en inox sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Chemisez l'intérieur avec deux tranches de poitrine fumée par cercle. Réservez.
- Tranchez le reste de poitrine en lardons. Faites-les chauffer rapidement à feu vif en remuant.
- Dans un saladier, cassez les deux œufs. Ajoutez la crème du cuisinier et mélangez.
- Égouttez la choucroute et pressez-la légèrement et ajoutez-la au mélange.
- Ajoutez les lardons et mélangez.
- Garnissez les cercles de la préparation à la choucroute.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 15 min.
- Coupez le munster en quatre morceaux égaux. Recouvrez les gratins de munster en le recoupant si besoin.
- Prolongez la cuisson pendant 8 à 10 min.

Bon appétit !