

Gratin de Polenta et chou frisé



Ingrédients pour 4 personnes:

	Sel
200 g	Polenta (semoule de maïs gros grains - Bramata)
300 g	fromage de montagne râpé (ou un excellent fromage à pâte dure, p. ex. Gruyère)
40 g	beurre
	poivre
1	petit chou frisé (env. 500 gr)
	graisse pour le plat
200g	crème
1	oeuf
1 main pleine	de thym ou de la majorlaine
	graisse pour le plat

Préparation:

- Porter à ébullition 750 ml d'eau avec un peu de sel. Verser la polenta en pluie tout en remuant, laisser mijoter à feu doux pendant 10-15 minutes
- Incorporer 100g de fromage à la polenta avec 2 cuillères à soupe de beurre. Saler, poivrer et laisser reposer un moment.
- Retirer les feuilles extérieures du chou, couper le reste de la tête en quatre, retirer le trognon dur. Couper les quartiers en lanières. Blanchir dans de l'eau bouillante salée. Les rafraîchir dans une passoire et les égoutter.
- Laver les herbes, les sécher et effeuiller les feuilles. Les mélanger au chou, saler et poivrer. Batre la crème et l'œuf, incorporer.
- Préchauffer le four à 200°C. Remplir le plat à gratin par couches successives. D'abord la polenta, puis une couche de mélange de chou et enfin une autre couche de polenta. Répartir le reste du fromage et le reste du beurre en flocons.
- Faire cuire le gratin au four pendant environ 40 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Conseil : utiliser un peu moins de polenta mais une plus grande portion de mélange de chou.

