

# Choucroute... ... à la lyonnaise



Pour 4 personnes :

4 belles quenelles soufflées

8 tranches fines poitrine fumée

400 g de choucroute cuite égouttée

2 CS d'oignons frits

Sel (*très peu*), poivre

Beurre

\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 200°C.
- Couper les quenelles en rondelles (entre 1 et 1,5 cm).
- Dans un plat à gratin (*beurré ou pas*), étaler une fine couche de choucroute et disposer alternativement, par dessus, les rondelles de quenelles, la poitrine fumée et de la choucroute.
- Disposer quelques noisettes de beurre et les oignons frits sur le dessus et enfourner pour 20 à 25 minutes, en surveillant en fin de cuisson.

