

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.

CABZLY
SABDUBS