

Gratin de chou aux lardons et reblochon

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 1 h**Repos** : 2 mn**Cuisson** : 25 mn

Plat d'hiver, vous pouvez mélanger chou fleur et brocoli pour la note de verdure, de quoi se réchauffer les papilles

Ingrédients

- 1 chou fleur - (ou 1 tout petit chou fleur et 1 bouquet de brocolis)
- 400 g de pommes de terre
- 1 reblochon
- margarine
- 125 g de lardons
- 1 gros oignon
- sel
- poivre
- huile d'olive
- herbes

Préparation

- 1 Faites cuire le ou les choux (le brocoli cuit moins longtemps) et les pommes de terre. Egouttez. Dans une poêle, avec un peu de margarine, faites revenir vos oignons et vos lardons. Egouttez.
- 2 Dans un plat à gratin huilé, posez les bouquets de légumes, les oignons, les pommes de terre, les lardons. Salez, poivrez.
- 3 Coupez le reblochon en petits bouts. Disposez le fromage (et les herbes) sur le dessus puis enfournez à four chaud (180°C -th.6) pour 25 à 30 minutes. Le reblochon peut être remplacé par du maroilles tout aussi savoureux !

Proposé par

**grainedesucre**

J'aime partager, ce que je sais, ce qui m'étonne, ce que je découvre et donc aussi partager des recettes et des idées, et de l'amitié...

je serais heureuse d'échanger avec vous sur mon blog

Grainedesucre à bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

