



Tatin au chou rouge et iceberg gratinée au lard

Tatin au chou rouge (pour 6 personnes)

- 1/2 chou rouge
- 1 oignon rouge
- 1 pomme à cuire
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 càs de vinaigre balsamique
- 1 càs de sucre fin
- 1 rouleau de pâte brisée
- Sel et poivre du moulin

Pour le caramel

- 100 g de sucre
- 1 càs d'eau
- 30 g de beurre demi-sel en pommade

1/ Préchauffez le four à 180 °C.

2/ Émincez finement le chou rouge et l'oignon rouge. Epluchez la pomme et coupez-la en dés, réservez dans le vinaigre.

3/ Dans une sauteuse, faites suer l'oignon dans l'huile d'olive. Ajoutez le chou émincé, le sucre, salez et poivrez, et laissez étuver à couvert pendant 10'.

4/ Pendant ce temps, préparez le caramel. Dans une casserole, faites fondre le sucre avec l'eau et laissez cuire doucement à feu doux jusqu'à ce que le caramel blondisse.

5/ Après 10 minutes de cuisson, ajoutez les dés de pomme et le vinaigre au chou, laissez à nouveau étuver pendant 5 minutes.

6/ Lorsque le caramel est blond, ajoutez le beurre en morceaux et mélangez bien le tout. Versez le caramel dans un moule à tarte.

7/ Déposez par-dessus le mélange chou-oignon-pommes et tassez bien. Déroulez la pâte et déposez-la sur le chou. Faites glisser les bords de la pâte entre le chou et les parois du moule. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et enfournez pour 30 minutes.

8/ À la fin de la cuisson, laissez reposer la tarte 5 minutes et démoulez-la en la retournant rapidement sur une assiette.



Iceberg gratinée au lard (pour 4 personnes)

- 4 salades iceberg
- 2 oignons hachés
- 3 carottes
- 25 g de beurre
- 4 tranches de lard fumé
- 1l de bouillon de volaille
- 1 càs de farine
- 50gr de beurre
- 1dl de crème fraîche
- 100gr de comté râpé
- Muscade
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 180°C.

2 / Lavez et ensuite blanchissez les salades à l'eau bouillante salée pendant 3 minutes, puis rafraîchissez-les à l'eau froide.

3 / Laissez refroidir et pressez-les pour en extraire le maximum d'eau.

4/ Coupez le lard en bâtonnets, et faites-le revenir. Ajoutez ensuite l'oignon haché et les carottes très finement émincées.

5/ Ajoutez les icebergs, mouillez à hauteur avec le bouillon, salez, poivrez et laissez braiser pendant +/- 30 minutes.

6/ Pendant ce temps, faites un roux avec la farine et le beurre. Mouillez progressivement avec le bouillon et faites un velouté épais. Laissez dépouiller pendant 15 minutes.

7/ Lorsque vos icebergs sont cuites, débarrassez-les et récupérez le jus de cuisson (avec lard et légumes) que vous ajoutez au velouté. Ajoutez la moitié du fromage râpé, une pointe de muscade et la crème. Rectifiez l'assaisonnement.

8/ Egouttez bien les icebergs, disposez-les dans un plat à gratin, nappez-les de velouté, saupoudrez le fromage et gratinez.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbfb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_tatin-au-chou-rouge-et-iceberg-gratinee-au-lard?id=8393543&emissionId=5931