PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE POMMES DE TERRE, CHOUCROUTE ET CANNEBERGES

★★★★☆ (64)

ENV. 1 H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 800 g pommes de terre à chair ferme
- 1 petit poivron vert
- 1 poivron rouge
- 500 g de choucroute cuite
- 40 g de noix
- 60 g de canneberge
- 2 dl de crème sans lactose
- 2 dl de lait sans lactose
- 3 cc de maïzena
- 1 cs de paprika en poudre
- ½ cc de sambal oelek
- 2 œufs
- huile de colza HOLL pour graisser le moule à gratin
- poivre
- 70 g de Gruyère

PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes de terre, les couper en fines rondelles et les faire cuire pendant environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Jeter l'eau et égoutter les pommes de terre.
2. Parer les poivrons et les couper en fines lamelles. Presser la choucroute. Hacher grossièrement les noix, les faire griller sans graisse dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'elles commencent à sentir bon. Mélanger la choucroute, les poivrons, les noix et la canneberge avec une fourchette.
3. Bien mélanger la crème et le lait avec la maïzena. Ajouter le paprika en poudre et le sambal oelek et incorporer. Ajouter les œufs, mélanger également et incorporer.
4. Faire chauffer le four à chaleur tournante à 180 °C. Graisser un moule à gratin avec de l'huile de colza. Répartir la moitié des rondelles de pommes de terre. Répartir la masse de choucroute dessus et verser la moitié du mélange d'œufs et de crème. Répartir le reste des pommes de terre et du mélange d'œufs et de crème dessus.
5. Râper finement le fromage, le répandre dessus et ajouter du poivre fraîchement moulu. Faire cuire pendant 30 à 35 minutes.