Ragoût au chou de Milan et fromage Brugge jeune

Ingredienten:

- 200 g de Brugge jeune râpé grossièrement
- 1 kg de pommes de terre
- 1 chou de Milan
- 200 g de beurre Brugge
- Poivre, sel et noix muscade

Préparation:

- Coupez grossièrement le chou de Milan et faites-le cuire al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez.
- Faites cuire les pommes de terre et écrasez-les avec du beurre. Assaisonnez de poivre, de sel et de noix muscade.
- Incorporez ensuite le fromage, puis le chou de Milan.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Beurrez un plat allant au four et placez-y le chou et les pommes de terre.
- Placez sous le grill jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

6 personen
30 min
Plat principal
2