

## Aïe' chou parmentier

pourquoi Aïe ? À cause du piment sans doute... on peut aussi utiliser une autre variété de piment ou ne pas en mettre...

### INGREDIENTS

1 chou coeur de boeuf « nouveau » (chou pointu)  
1 oignon  
200gr de lardons fumés  
150gr de gruyère râpé  
huile d'olive  
4 belles pommes de terre (ou un reste de purée)  
30cl de crème fraîche épaisse  
une pincée de piment très fort en poudre (cayenne, tabasco)  
sel, poivre  
chapelure

### PREPARATION

Faire cuire les pommes de terre à l'eau pour faire une purée. Couper le chou (n'oubliez pas de retirer le coeur) et l'oignon en fines lamelles. Les faire revenir 10 minutes dans un peu d'huile d'olive, ajouter les lardons et cuire encore 5 minutes. Disposer le tout dans un plat allant au four, saler et poivrer et ajouter le piment. Etaler la crème sur les légumes et parsemer de gruyère rapé, napper avec la purée. Saler et poivrer à nouveau et saupoudrer de chapelure.

Faire cuire à four chaud pendant 20 minutes à  $\frac{1}{2}$  heure.  
Servir avec une salade verte ou un mesclun.