



Chou de Savoie rôti au fromage



Ingrédients

- 1 chou de Milan
- 140 gramme de fromage biscuit Henri Willig Pure Perfection, râpé
- 250 millilitre de crème fouettée
- 2 cuillère à soupe de moutarde épicée
- 1 une cuillère à soupe de fécule de maïs
- 2 gousses d'ail, râpées
- 1 cuillère à café de zeste de citron
- Huile d'olive
- Poivre et sel
- Persil finement haché
- Mélange de semences

Recette de chou de Milan

Cette recette de chou de Milan rôti avec une sauce crémeuse au fromage est une véritable explosion de saveurs et une façon surprenante de préparer ce chou polyvalent - un peu différente du **ragoût** classique **de chou de Milan!** Inspiré des cuisines française et suisse, ce plat associe la saveur du chou de Milan rôti à une riche sauce au fromage à base de moutarde épicée, d'ail et d'un soupçon de citron. L'extérieur croustillant des tranches de chou contraste merveilleusement avec la sauce crémeuse. Agrémenté d'herbes fraîches et d'un mélange de graines, ce plat est parfait comme accompagnement d'un dîner de fête ou comme plat principal végétarien savoureux. La facilité de préparation et les saveurs profondes font de cette recette un véritable favori pour les jours froids !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 190°C et recouvrir une plaque de cuisson d'une feuille de papier aluminium.
- 2: Couper le chou de Milan en deux moitiés à travers le trognon, puis couper chaque moitié en six quartiers. Veillez à laisser le cœur dans chaque morceau afin que le chou ne se défasse pas.
- 3: Dans un bol, mélanger les deux tiers du fromage râpé avec la fécule de maïs.
- 4: Faire chauffer la crème dans une casserole moyenne et ajouter la moutarde épicée, l'ail râpé, le zeste de citron, le sel et le poivre. Porter ce mélange doucement à ébullition.
- 5: Ajouter petit à petit le mélange de fromage à la crème chaude, en continuant à bien remuer entre-temps. Veillez à ce que le fromage fonde complètement à chaque fois avant d'en ajouter d'autres. Continuez à fouetter la sauce jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et crémeuse. Ajoutez du sel et du poivre au goût si nécessaire.
- 6: Badigeonner les tranches de chou savoyard sur tout le pourtour avec la moitié de la sauce au fromage, puis saupoudrer d'une couche supplémentaire de fromage râpé pour obtenir une garniture croustillante.
- 7: Placez les tranches de chou sur la plaque de cuisson et faites-les rôti au four pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus commence à dorer. Retournez les tranches et faites-les rôti de l'autre côté pendant 10 à 15 minutes supplémentaires.
- 8: Faire chauffer le reste de la sauce au fromage à feu moyen-vif pour qu'elle soit à nouveau chaude et coulante. Verser la sauce au fromage chaude dans un plat creux ou sur une assiette de service et disposer joliment les tranches de chou rôties sur le dessus. Garnir d'herbes hachées et d'un mélange de graines pour plus de texture.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Puis-je remplacer le chou de Milan par un autre type de chou ?

Oui, vous pouvez remplacer le chou de Milan par d'autres types de choux, même si le goût et la texture seront légèrement différents. Le **chou vert** ou le **chou pointu** sont de bons substituts, car ils ont une texture similaire et une saveur douce, et ils rôtissent bien au four. Le **chou rouge** peut également être utilisé, mais il a une texture plus ferme et une saveur légèrement plus sucrée ; gardez à l'esprit que le temps de cuisson peut être légèrement plus long pour obtenir la même tendreté.

Conseil : vous pouvez également choisir un autre fromage Gouda ou combiner différents fromages pour créer une saveur plus complexe.

Cette recette a été créée par [Culine](#).
