

Abbaye de Tamié au chou braisé

Ingrédients

16 belles feuilles de chou vert frisé
2 oignons doux
200 g de lardons fumés « allumettes »

35 f d'orge perlée cuite
Thym frais
Huile d'olive
Sel et poivre

La recette

Pour commencer cette recette au Tamié, lavez les feuilles de chou. Portez à ébullition une grande marmite d'eau salée, plongez les feuilles et faites les pocher 5 minutes. Plongez-les ensuite dans une bassine d'eau glacée pour stopper la cuisson puis laissez les égoutter dans une passoire. Retirez les plus grosses côtes et déposez les feuilles à plat sur un torchon. Otez la croûte du fromage et découpez-le en petits dés. Epluchez les oignons, hachez-les finement.

Versez un filet d'huile d'olive dans une sauteuse, ajoutez les oignons et les lardons, faites revenir 5 minutes à feu doux. Ajoutez l'orge perlée déjà cuite et le thym, poursuivez la cuisson à feu très doux durant 5 minutes. Hors du feu, ajoutez les petits dés de **Tamié**, mélangez et lorsque le fromage est bien fondu, assaisonnez la préparation.

Préchauffez le four à 160° (th 5). Huilez légèrement un plat à gratin et recouvrez le fond avec 8 feuilles de chou. Répartissez la farce puis recouvrez le tout avec les dernières feuilles de chou. Couvrez le plat de papier aluminium et enfournez une quinzaine de minutes. Retirez le papier aluminium, recouvrez le plat de fines tranches de **Tamié** puis passez sous le grill pour faire gratiner. Saupoudrez d'un peu de thym frais et servez sans attendre.