Chou rouge et poireaux à la Fourme d'Ambert

Entrée / Plat

Un plat sucré salé

Couverts : 4
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients

Chou rouge x1/2
Poireaux x2
Fourme d'Ambert 200g
Pommes moyennes x2
Huile d'olive
Sel

Préparation

Laver les légumes, couper les poireaux en rondelles et le chou rouge très fin.
Faire revenir les poireaux dans l'huile, ajouter le chou rouge et le sel. Faire cuire en ajoutant un peu de bouillon si nécessaire. Le chou rouge doit rester un peu croquant.

Répartir dans un plat allant au four, avec les pommes coupées en petits dés.
Mettre au four (180°C - thermostat 6) avec la fourme répartie dessus de manière à ce qu'elle fonde sur les légumes. Servir chaud ou froid selon les goûts.