

Pommes de terre au chou [kale] et lait de chèvre en gratin



“ Un gratin qui peut être servi en accompagnement ou en plat. Surprise ! Le goût du kale s’est transformé avec le lait de chèvre... il se rapprochait plutôt de celui de la moutarde ! ”

Les Ingrédients :

Pour 6 à 8 portions :

- 1 à 1,25 kg de [pommes de terre](#)
- 12 à 16 feuilles de [chou frisé](#) (kale, chou plume... ici différentes variétés : [white russian](#), [red ursa](#), [cavalier rouge](#), [lacinato rainbow](#), [Grand du nord](#)) ou toute autre variété de chou (blanc, de Milan...)
- 1 petit botte de [ciboulette](#)
- 1 litre de lait de chèvre
- 100 g fromage de chèvre frais
- 6 à 8 gousses d'[ail](#)
- ¼ à ½ de noix de muscade râpée
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Brossez les pommes de terre. Coupez-les en fines tranches (*ici à la mandoline*) sans les éplucher.

Épluchez les gousses d'ail. Frottez le plat en terre cuite avec une des gousses d'ail.

Préchauffez le four à 170°C.

Versez le lait dans une grande casserole. Amenez à ébullition. Ajoutez au lait bouillant, les pommes de terre, les gousses d'ail, la muscade, le sel et le poivre. Laissez cuire à moyen feu en mélangeant régulièrement. Lorsque le lait s'est épaissi (*il faut compter un bon 30 à 45 minutes de cuisson*), ajoutez le fromage frais de chèvre. Mélangez puis transvasez le mélange dans un plat à gratin en alternant avec les feuilles de chou.

Ciselez une partie de la ciboulette. Faites cuire dans un four préchauffé à 170°C pendant 30 à 45 minutes.

Servez.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Tout savoir sur [le kale, le chou frisé ou chou vert...](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2015

<http://papillesestomaquees.fr/pommes-de-terre-au-chou-kale-et-lait-de-chevre-en-gratin/>