Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Purée de chou chinois au fromage

Ingrédients

- 250 gramme de Gouda nature, coupé en mini-cubes
- 1000 grammes de pommes de terre, épluchées
- 100 ml de lait
- poivre et sel fraîchement moulus
- noix de muscade
- 500 gramme de chou chinois, coupé en lanières
- 150 grammes de morceaux de bacon fumé
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou 25 g de beurre
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 2 oranges, pelées et coupées en segments
- 2 cuillères à soupe d'amandes effilées

La préparation

Faire bouillir les pommes de terre avec un peu de sel pendant 20 minutes. Faire ensuite une purée aérée avec du lait, du sel, du poivre et de la noix de muscade. Pendant ce temps, faire sauter les lanières de chou chinois et les cubes de bacon dans de l'huile chaude ou du beurre pendant 5 minutes.
Ajouter le curry. Couper en deux les quartiers d'orange. Incorporer le chou, les cubes de bacon, les quartiers d'orange et les cubes de fromage à la purée de pommes de terre. Faire griller les amandes dans une poêle chaude et sèche jusqu'à ce qu'elles soient dorées et les saupoudrer sur le plat avant de servir.

CONSEILS Le Gouda nature peut être remplacé par Gouda herbes-ail ou fromage de brebis Young.
Remplacez le chou chinois par du pak choi.