

Marguerite salé au chou vert

Ingédients

1 petit chou vert

1 cube de bouillon aux légumes

100 gr de farine

1 oignon haché

3 œufs

100 ml de lait

Gruyère râpé *pas de quantité précise*

Retirer les feuilles du chou en gardant le coeur

Ôter les grosses nervures

Porter à ébullition de l'eau avec le cube de bouillon et y plonger les feuilles de chou une quinzaine de minutes

Egoutter et presser pour éliminer le maximum d'eau

Emincer les feuilles de chou

Dans un saladier fouetter les œufs avec le lait, la farine

Ajouter l'oignon, les feuilles de chou et le gruyère

Saler et poivrer *perso j'utilise le poivre aux baies*

Verser la préparation dans le moule de votre choix

Cuire four chaud 180° entre 45 mn et 1 heure