



Steak de chou rouge et purée de vitelotte à l'Appenzeller ® Doux

Temps de préparation : 35 min

Temps de repos : 12h

Temps de cuisson : 40 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 chou rouge
- 2 citrons (bio de préférence)
- 8 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 grosse gousse d'ail
- 800 g de pommes de terre vitelotte
- 120 g d'Appenzeller® Doux râpé
- 100 ml de lait
- 50 g de beurre
- Sel, poivre
- Quelques feuilles de basilic nain

1. La veille, détaillez le chou rouge en 4 tranches épaisses de 2 cm chacune.
2. Épluchez la gousse d'ail et écrasez-la à l'aide d'un presse ail.
3. Râpez le zeste des citrons et pressez leur jus. Mélangez ensemble le jus de citron, le zeste, l'huile d'olive et l'ail, salez et poivrez. Badigeonnez les tranches avec la moitié de la marinade. Réservez au frais.
4. Le lendemain, préchauffez le four à 180°C.
5. Déposez les 4 tranches de chou rouge sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé. Enfourez pour 40 min environ.
6. Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre 30 min à la vapeur. Faites chauffer le lait avec le beurre. Épluchez les pommes de terre et réduisez-les

en purée à l'aide d'un presse-légumes ou bien d'une fourchette. Ajoutez le mélange de lait et beurre au fur et à mesure et ajoutez 60 g d'Appenzeller® râpé. Salez et poivrez

7. Sortez les steaks de chou rouge du four. Ajoutez un dôme de purée sur chaque steak de chou. Répartissez le reste de l'Appenzeller® râpé sur la purée et enfournez 5 min supplémentaires jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Déposez une tranche de chou sur chaque assiette et arrosez-la chou avec la marinade restante. Parsemez de quelques feuilles de basilic et servez rapidement.