




## Christian Turrá

Association Unione regionale cuochi  
Valle d'Aosta  
35, Rue de la Gare  
11024 Châtillon (Vallée d'Aoste)



### Starter

 4 personen

## INGRÉDIENTS

16 tranches de pain noir  
16 tranches de Fontina AOP  
300 grammes de chou  
100 grammes de beurre  
Noix de muscade, en quantité suffisante  
Poivre, en quantité suffisante

### Pour le bouillon

1 litre d'eau  
200 grammes de bœuf (flanchet)  
2 carottes  
2 oignons  
1 côte de céleri

## PRÉPARATION

### Préparer le bouillon

Mettre tous les ingrédients du bouillon dans une casserole et laisser mijoter pendant 4 heures. Filtrer.

Avec un emporte-pièce de 7 cm de diamètre, découper des rondelles dans les tranches de pain et les faire dorer dans le beurre des deux côtés.

Mettre un peu de beurre dans une poêle, y placer le chou coupé en julienne et faire cuire pendant une quinzaine de minutes.

Couper la Fontina AOP en tranches fines (2 millimètres).

Préparer le plat dans l'emporte-pièce : placer l'un sur l'autre et dans l'ordre, le pain, le chou et la Fontina AOP, un peu de beurre et de la muscade. Répéter 4 fois, en finissant par la Fontina AOP et le beurre et arroser avec le bouillon.

Cuire au four à 190°C pendant 15 minutes.

**Bonne dégustation !**

## PARTENAIRES DE L'ARENÉ GOURMANDE

