



Christian Turrá

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



Entrée

 4 personnes

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