

# GRATIN ROTENBURG

Pour 6 personnes



*1 chou blanc ou vert*  
*12 tranchés de lard de poitrine demi-sel*  
*250 g de porc haché (ou de chair à saucisse)*  
*2 jaunes d'oeufs*  
*1 cuillère à café rose de paprika doux*  
*1 feuille de laurier*  
*1 kg de pommes de terre farineuses*  
*250 g de boeuf haché*  
*3 tranches de pain de miel*  
*20 cl de crème fraîche liquide*  
*1 cuillère à café rase de cumin en grains*  
*1 cuillère à café de sucre sel, poivre*  
*Pour la sauce*  
*500 gr de crème aigre ou de Fjord (ou 250 g de crème fraîche avec 2 yaourts nature)*

- 1. Retirer le trognon et les feuilles externes du chou, puis le couper en quatre et ensuite en fines lanières. Le faire cuire 15 mn dans une marmite avec 2 ou 3 litres d'eau, 2 à 3 cuillerées à soupe de gros sel et la feuille de laurier. Egoutter et réserver.**
- 2. Mélanger les viandes hachées (boeuf et porc) dans une jatte avec le pain de mie émietté, le paprika, le cumin, du sel, du poivre et 1 cuillerée à café de sucre.**
- 3. Eplucher et couper les pommes de terre en fines rondelles et les rincer.**
- 4. Préchauffer le four à 200 OC, thermostat 6. Etaler les tranches de lard sur le fond d'un grand plat à four. Recouvrir avec la moitié des lanières de chou, puis la moitié des pommes de terre, puis toute la viande hachée. Disposer ensuite le reste du chou et terminer par le reste des pommes de terre bien rangées.**
- 5. Battre les 20 cl de crème fraîche dans un bol avec les jaunes d'oeufs, du sel et du poivre, et verser sur le gratin. Couvrir de papier d'aluminium et faire cuire pendant 30 mn dans le four.**
- 6. Retirer l'aluminium au bout de ces 30 mn et laisser dorer le dessus du gratin 15 mn encore. Servir brûlant avec une jatte de crème aigre froide (ou de Fjord), dont chacun arrosera sa portion de gratin.**