

## Choucroute au four

### Réalisation :

Difficulté : moyen      Cuisson : 45minutes  
Préparation : 75 minutes      Coût : €€



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre\*
- 2 oignons\*
- 2 poivrons rouges\*
- 125 gr de champignons en boîte\*
- 4 cc d'huile\*
- 520 gr d'américain nature\*
- 2 boîtes de choucroute\*
- Sel, poivre\*
- 1 gousse d'ail\*
- 200 ml de lait\*
- 1 œuf\*
- 

\*Aliments disponibles dans les Caritas Buttek

### Préparation :

Préchauffer le four à 200 °C

Eplucher les pommes de terre, les cuire et en faire une purée

Couper les oignons et les poivrons en petits morceaux

Faire revenir les oignons dans l'huile. Quand ils sont colorés ajouter l'américain, les poivrons, les champignons et la choucroute et assaisonner de sel, poivre, et la gousse d'ail

Mettre la préparation dans un plat allant au four et couvrir de la purée

Dans un récipient gradué mélanger le lait et l'œuf et l'ajouter sur la purée

Mettre au four pendant 45 minutes

Allergènes : 3 : œufs, 7 : lait

**Bon appétit !**