

# Chou rouge et poireaux à la Fourme d'Ambert

Entrée / Plat

*Un plat sucré salé*

Couverts : 4

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

## Ingrédients

Chou rouge x1/2

Poireaux x2

Fourme d'Ambert 200g

Pommes moyennes x2

Huile d'olive

Sel

## Préparation

Laver les légumes, couper les poireaux en rondelles et le chou rouge très fin.

Faire revenir les poireaux dans l'huile, ajouter le chou rouge et le sel. Faire cuire en ajoutant un peu de bouillon si nécessaire. Le chou rouge doit rester un peu croquant.

Répartir dans un plat allant au four, avec les pommes coupées en petits dés.

Mettre au four (180°C - thermostat 6) avec la fourme répartie dessus de manière à ce qu'elle fonde sur les légumes. Servir chaud ou froid selon les goûts.