

# Chabichou du Poitou en terrine de chou et patates



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

FROMAGE : [Chabichou](#) du Poitou fermier bien affinés (1 par pers.)

1,2 kg de [patate](#), Belle de Fontenay de préférence

6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

2 cuillères à soupe de gros sel

1 cuillère à café de sel fin

1 chou de Milan

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

## Préparation

- Prélever sept à huit belles feuilles d'un chou de Milan ou d'un petit chou pointu. Les laver soigneusement, les ébouillanter, puis les blanchir, 4 minutes, dans un grand faitout d'eau bouillante salée et bicarbonatée (le bicarbonate évite les flatulences). Ensuite, plonger le chou dans de l'eau glacée pour lui conserver sa couleur, puis l'égoutter.
- Eplucher soigneusement les pommes de terre. Les mettre dans une casserole, recouvertes d'eau froide, saler d'une cuillère à soupe de gros sel, porter à ébullition 10 minutes.
- Préchauffer le four à 180° C (th 6).
- Tapisser une terrine – d'environ 30 cm – des feuilles de chou bien égouttées, de sorte que la terrine une fois garnie soit entièrement recouverte par les feuilles.
- Egoutter les pommes de terre, les couper en lamelles d'1/2 cm d'épaisseur.
- Disposer la moitié des pommes de terre dans le fond de la terrine.
- Les recouvrir avec la moitié de la crème fraîche. Poser les chabichous. Saler au sel fin.
- Ajouter le reste des pommes de terre, puis la crème fraîche. Saler à nouveau.
- Fermer la terrine avec les feuilles qui débordent. Si besoin, rajouter une ou deux feuilles de chou pour couvrir l'ensemble de la terrine.
- Il est bon de recouvrir la terrine d'une feuille de papier sulfurisé bien mouillée entre le chou et le couvercle pour éviter que les feuilles de chou ne grillent.
- Mettre au four pour environ 45 minutes.
- Servir.