



# tatin

## POMMES chou blanc



**Ingrédients :**  
(pour 8 personnes)

½ chou blanc  
1 gros oignon  
1 échalote  
4 champignons  
2 grosses pommes  
500 g de viande hachée  
2 c à soupe de miel de romarin  
1 pâte feuilletée  
sel, poivre

- Faites blanchir 5 mn les feuilles de chou dans de l'eau bouillante salée puis les émincer finement.
- Hacher et faire dorer l'échalote et les oignons.
- Ajouter la viande, les champignons émincés, puis le chou.
- Dans une tourtière bien beurrée, ajouter le miel puis disposez dans le fond les pommes coupées en grosses tranches.
- Garnissez avec le mélange viande chou, puis couvez avec la pâte.
- Faites cuire 35 mn à 210° puis 20 mn à 180°.

Retrouvez toutes les recettes à base de choux sur [www.trianglevert.org](http://www.trianglevert.org)