



Entrées chaudes au fromage
Michons de chou



22 min **10 min** **12 min** **0** **477**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les michons

250 g **Comté**
250 g **Farine**
25 cl **Eau**
0.5 c. à café **Sel**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**

Ingrédients pour le dressage

1 **Persil frisé**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Mélanger la farine et le sel dans un saladier.
- 2 Former un puits au milieu et y verser l'eau. Mélanger progressivement à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 3 Râper le comté et l'ajouter dans le saladier. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène et épaisse.

Étape 2

Cuisson

- 1 Faire chauffer l'huile dans une poêle.
- 2 Verser la pâte et l'étaler uniformément dans la poêle.
- 3 Faire cuire 6 minutes puis retourner le michon à l'aide d'une spatule. Laisser cuire encore 6 minutes sur l'autre face.

Étape 3

Dressage

- 1 Couper le michon en plusieurs parts et dresser sur des assiettes.

2 Décorer avec du persil frisé et servir.