 **Choucroute lyonnaise**

 **Pour 3 Croquants-Gourmands**

**- 3 quenelles au brochet**
**- 300 g de choucroute cuite**
**- 8 tranches très fines de**
**lard fumé**
**- sel & poivre du moulin**
**- 15 g de beurre**

**1 petit plat à gratin**
**Préchauffage du four à 200°C (Chaleur tournante)**

Couper les quenelles en rondelles.
Étaler la choucroute dans le plat à gratin.
Disposer les rondelles de quenelles en ligne en les entourant partiellement de bandes de lard.
Saler et poivrer.
Parsemer de petites touches de beurre.
Enfourner pour 25 minutes.
Servir immédiatement.