 **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.