

Gratin de chou-fleur

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 kg de chou-fleur
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 150 g de comté
- 50 g de beurre
- 30 g de farine
- Vinaigre
- 2 pincées de noix de muscade
- Sel, Poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).

Etape 2

Séparer le chou-fleur en bouquet, le laver dans de l'eau vinaigrée et rincer. Dans une casserole d'eau bouillante salée, mettre à cuire pendant 20 mn.

Etape 3

Pour la béchamel : Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter la farine tout en remuant. Ajouter ensuite le lait froid et la crème toujours en remuant. Porter à ébullition sans arrêter de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Saler, poivrer et ajouter la pincée de muscade.

Etape 4

Couper le comté en petits cubes et ajouter la moitié dans la béchamel.

Etape 5

Mettre les bouquets de chou-fleur dans un plat, ajouter la béchamel, le restant de comté et la seconde pincée de muscade.

Etape 6

Enfourner pendant 10 mn.