



Gratin de chou-fleur et saucisses grillées



6 pers



30 mn

Les ingrédients

- 12 saucisses type chipolatas
- 1 kg de chou-fleur
- 250?g de pommes de terre
- 75 cl de lait
- 80?g de beurre + pour le plat
- 80?g de gruyère râpé
- 50?g de farine
- 2 c. à soupe d'huile
- sel
- poivre

La recette

Etape 1

Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée.

Etape 2

Séparer le chou-fleur en fleurettes et les rincer. Peler, laver les pommes de terre et les couper en morceaux.

Etape 3

Plonger le chou-fleur et les pommes de terre dans l'eau bouillante. Faire cuire pendant 20 minutes, puis égoutter.

Etape 4

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine en une seule fois et mélanger jusqu'à obtention d'un roux. Verser le lait, saler, poivrer et faire cuire en fouettant sans arrêt jusqu'à épaississement de la sauce.

Etape 5

Préchauffer le four à 210?°C (th.??). Beurrer un plat à four. Répartir les fleurettes de chou-fleur et les pommes de terre. Napper avec la sauce béchamel, puis parsemer du reste de beurre en parcelles et de fromage râpé.

Etape 6

Enfourner et faire gratiner pendant 20 minutes.

Etape 7

Piquer les saucisses avec un pic. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle, puis faire dorer les saucisses pendant 15 minutes en les retournant régulièrement. Saler et poivrer.

Etape 8

Répartir les saucisses et le gratin de chou-fleur dans les assiettes. Servir aussitôt.

