

Gratin de chou-fleur

Ingrédients pour 6 personnes

1 chou fleur
50gr de fromage râpé
50gr de comté râpé
50gr de beurre
50gr de farine
1/2 litre de lait
Chapelure
Noix de muscade
Sel, poivre



La recette

- 1/Détailler le chou-fleur en petits bouquets, les laver et les faire bouillir 5 à 10 mn.
- 2/Dans une casserole en inox faite fondre le beurre avec deux pincées de muscade une fois fondu ajouter la farine d'un coup et bien remuer. Laisser cuire quelques minutes à feu doux puis ajouter le lait par-dessus Faire bouillir le tout. Assaisonner et ajouter le fromage râpé.
- 3/Egoutter le chou-fleur et disposer les bouquets dans le plat à gratin.
- 4/Napper le chou-fleur avec la béchamel. Saupoudrer de chapelure et recouvrir de comté.

La bonne recette de gütoune