

Le gratin de chou-fleur

Le gratin de chou-fleur peut accompagner de nombreuses viandes ou se manger tout seul. Vous pourrez aussi l'accompagner de lardons ou de jambon.

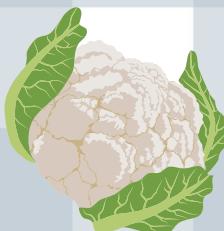
Pour 4 parts

1 chou-fleur (1 kg) - vous pouvez aussi l'acheter déjà en morceaux au rayon surgelés.

100 g de fromage râpé.

Sel

Béchamel (si vous la faites vous-même, vous trouverez ma recette p 88)



1. Couper les têtes du chou-fleur et les nettoyer.
2. Mettre le chou à cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.
3. Préparer la béchamel.
4. Beurrer un moule et disposer le chou-fleur à l'intérieur.
5. Recouvrir le tout de béchamel.
6. Saupoudrer de fromage râpé.
7. Enfourner à 180 ° (Thermostat 6).



À lire: Un point de vigilance pour tout ce qui est gratiné (p 77)

