

Gratin de chou-fleur

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 chou-fleur
- 400 g de pommes de terre
- 50 g d'emmental râpé
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 500 ml de lait
- Sel, noix de muscat, poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 200°C
- Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée
- Couper le chou-fleur et les pommes de terre en petits morceaux
- A l'ébullition, verser les pommes de terre dans l'eau.
- Après 5 minutes de cuisson, ajouter le chou-fleur et continuer de cuire ensemble pendant encore 2 minutes. Egoutter
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Quand des petites bulles apparaissent, ajouter la farine et mélanger énergiquement
- Ajouter peu à peu le lait en bien remuant entre chaque ajout, pour éviter la formation de grumeaux
- Cuire à feu doux pendant 2 minutes et bien assaisonner avec du sel, de la noix de muscat et du poivre. Ajouter la moitié du fromage râpé
- Disposer les pommes de terre et le chou-fleur dans une forme à gratin, verser la sauce béchamel dessus et parsemer du reste du fromage.
- Enfourner pendant 30 minutes.