

Gratin de chou fleur

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de chou fleur

4 c. à soupe de farine

60 g de beurre

40 cl de lait

60 g de parmesan

sel

Progression

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Au feu, porter une casserole d'eau salée à ébullition. Enlever les feuilles vertes du chou et détacher les fleurettes.

Les rincer et plonger dans l'eau bouillante et cuire environ 20 min.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une casserole.

Retirer du feu et ajouter la farine. Mélanger bien.

Incorporer progressivement le lait et replacer sur feu doux. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe, puis laisser cuire 1 min.

Une fois cuit, répartir les bouquets de chou dans un plat à gratin. Recouvrir de parmesan et enfourner pour 15 min.