

# Gratin de chou-fleur

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 40 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 beau chou-fleur
- Quelques pommes de terre
  - Gruyère râpé

### Béchamel :

- 60 g de farine
- 60 g de beurre
  - Lait
- Sel / Poivre

## Préparation :

Couper le chou fleur en petits bouquets, passez-les sous l'eau froide.

Eplucher, nettoyer et couper vos pommes de terres en quartier ni trop petit, ni trop gros.

Mettre le chou-fleur et les pommes de terre dans une cocotte minute, ajouter de l'eau et mettre sous pression, une fois en pression, cuire 10 à 12 min.

Une fois cuit, égoutter le chou-fleur et les pommes de terre.

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6)

Egouttez-le chou fleur et déposez-le dans un plat à gratin.

Préparer votre sauce béchamel en faisant fondre dans une casserole le beurre.

Verser ensuite la farine et mélangez au fouet.

Ajouter petit à petit le lait sans cesser de mélanger pour éviter les grumeaux.  
Saler, poivrer.

Mélanger jusqu'à ce que la sauce nappe votre cuillère.

Napper les bouquets de chou-fleur et pommes de terre de sauce béchamel.

Parsemer de gruyère râpé et enfourner pour 20 à 25 min  
(il faut que le gruyère soit gratiné).

*Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**