

Gratin de chou-fleur, pommes de terre, fromage et jambon

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Cuisson : 45 min

Ingrédients : pour 2 personnes

300 g de chou-fleur
400 g de pommes de terre cuites tranchés
Sel & poivre
70 g d'emmental râpé
60 g de beurre
60 g de farine
Lait
60 g de dés de jambon

Préparation: *Recettes de Celine*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Faites blanchir le chou-fleur environ 6 à 8 min dans une eau salé.

Gratin de chou-fleur, pommes de terre, fromage et jambon03

Préparez la béchamel :

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez-y la farine.
Mélangez la farine et le beurre et laissez frire pendant 1 min.

Ajoutez le lait petit à petit et n'ajoutez le lait que lorsque la dose précédente est bien incorporer au mélange.

Ajoutez le jambon, le sel et de poivre.
Mélangez bien, puis mettre le fromage râpé et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu

Déposez une parti des pommes de terre coupés en rondelles, puis le chou-fleur.

Versez la sauce au fromage sur les pommes de terre et étalez uniformément

Parsemez de fromage râpé .

Enfournez pour 30 min à 180°C (Th.6)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!