

## *Gratin de Chou-Fleur au Serrano et au Cheddar*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- CHOU-FLEUR	1
- JAMBON SERRANO	4-5 tranches
- CHEDDAR	50g
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- BEURRE	40g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	600 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Détaillez le chou-fleur en bouquets et faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Confectionnez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Intégrez-y le gruyère râpé et 1/3 du cheddar.
- Roulez le jambon Serrano et coupez les tranches en 2.
- Préchauffez le four sur 210°C.
- Déposez le chou-fleur cuit dans un plat à gratin légèrement huilé puis arrosez-le avec la béchamel.
- Enfoncez ensuite les rouleaux de jambon dans la béchamel et répartissez le reste de cheddar.
- Enfournez pour 20-25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.