

Parmentier de Chou-Fleur au Serrano

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- OEUF(S)	1
- PIMENT DOUX MOULU	1/2 c à café
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- HACHIS PORC & BOEUF	500g
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- FARINE	2 + 1 c à soupe
- BEURRE	30g
- LAIT	300 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	100g
- JAMBON SERRANO	4-5 tranches
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez finement l'ail et l'oignon.
- Nettoyez et coupez le chou-fleur en bouquets.
- Faites-le cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-le.
- Ecrasez ensuite le chou au presse-purée puis ajoutez 2 càs de farine, l'œuf et un peu de muscade. Salez et poivrez. Homogénéisez le tout.
- Déposez cette préparation dans le fond d'un plat à gratin huilé.
- Egalisez la surface et recouvrez de gruyère râpé.
- D'un autre côté, faites cuire le hachis dans un peu d'huile chaude avec l'oignon et l'ail. Salez et poivrez. Ajoutez une pointe de piment. En fin de cuisson, ajoutez le concentré de tomates.
- Déposez le hachis cuit sur la couche de chou-fleur et saupoudrez de gruyère râpé.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Préparez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Répartissez-la dans le plat à gratin.
- Grillez dans un fond d'huile, le jambon Serrano et déposez les tranches grillées sur le tout. Saupoudrez encore de gruyère.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez, par exemple, de Pommes de Terre Rissolées au Paprika, Curry et Cacahuètes Concassées (DI-371).