

Parmentier de Chou-Fleur et Merguez Gratiné au Parmesan

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- MERGUEZ	8-10
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- CHOU-FLEUR	1
- BEURRE DE CUISSON	35g
- FARINE	35g
- LAIT	350 ml
- POMME(S) DE TERRE	1.2 kg
- BEURRE DE CUISSON	25g
- LAIT	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés et placez-les dans une grande casserole.
- Faites-les cuire 25 minutes puis égouttez et réduisez en purée au presse-purée en intégrant le beurre, un peu de muscade et un peu de lait. Assaisonnez de sel et poivre. Réservez.
- Coupez le chou-fleur en bouquets. Faites-le cuire 20-25 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Ôtez la peau des merguez et écrasez-les à la fourchette avec 2 c à soupe de crème. Salez et poivrez. Faites-les griller dans du beurre très chaud. Déposez-les ensuite au fond d'un plat à gratin.
- Répartissez ensuite les fleurs de chou-fleur coupées en lamelles.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Confectionnez une béchamel avec du beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Versez-la sur le chou et les merguez.
- Répartissez alors la purée de pommes de terre sur le tout et saupoudrez de parmesan râpé. Salez et poivrez.
- Enfournez les parmentiers pour 10-15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte