

Chouflette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Chou-Fleur	1
- Lardons	300g
- Oignons	1 gros
- Gousses d'Ail	3
- Vin Blanc Sec	10 cl
- Crème Fraîche	200-250 ml
- Maïzena	1 c à café
- Reblochon	1
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez le chou-fleur en bouquets et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et réservez.
- Dans un plat à gratin, répartissez le chou-fleur avec quelques dés de reblochon. Salez et poivrez.
- Mélangez la crème avec la maïzena.
- Faites revenir les lardons à sec dans une poêle chaude. Ajoutez l'oignon émincé puis l'ail écrasé. Mouillez avec le vin blanc puis avec la crème. Laissez réduire et épaissir quelques instants. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez la sauce aux lardons sur le chou-fleur puis disposez des lanières de reblochon sur le tout. Poivrez.
- Enfournez 20-25 minutes dans le four chaud.

Remarque:

Accompagnez de pommes de terre rissolées et/ou d'une salade verte.