

Gratin de Chou-Fleur au Cheddar, Chipolatas et Merguez

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHIPOLATA - SAUCISSES	3
- MERGUEZ	3
- CHOU-FLEUR	1
- POMME(S) DE TERRE	600g (grenailles)
- CHEDDAR	200g
- LAIT	75 cl
- FARINE	2.5 c à soupe
- BEURRE	60g
- NOIX DE MUSCADE	
- CHAPELURE	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détaillez le chou-fleur en bouquets. Réservez-en 3 et faites cuire les autres dans de l'eau bouillante salée pendant 10-12 minutes. Egouttez.
- Pelez les pommes de terre et faites-les cuire 20-25 minutes dans de l'eau salée. Egouttez.
- Râpez le cheddar.
- Râpez également les 3 bouquets de chou-fleur cru puis ajoutez la chapelure et les 2/3 du cheddar râpé.
- Faites cuire les saucisses et merguez dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Coupez-les ensuite en tronçons de 2 cm.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez alors une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade. Hors du feu, intégrez le reste de cheddar et un peu de persil.
- Huilez un grand plat à gratin.
- Répartissez-y le chou-fleur cuit, les pommes de terre et les saucisses. Versez enfin la béchamel par-dessus. Saupoudrez enfin le sommet du plat avec le mélangez chou-fleur cru, chapelure et cheddar.
- Enfournerez 20 minutes puis servez sans attendre.