

Chou Fleur Gratiné au Four

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- LAIT	1/2 litre
- FARINE	50 g
- BEURRE	50 g
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu



Recette:

- Coupez le chou-fleur en bouquets.
- Faites-le cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.
- Lorsque le chou est cuit, égouttez-le puis salez-le et poivrez-le généreusement. Placez-le alors dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez de la muscade, sel et poivre. Versez-la sur le chou dans le plat à gratin.
- Surmontez le tout de gruyère râpé.
- Enfournez pour 15-20 minutes en terminant sur grill pour bien gratiner le dessus.