

Gratin de Chou Fleur au Serrano et au Comté

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- JAMBON SERRANO	4-5 tranches
- COMTÉ	50g râpé
- BEURRE	40g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	400 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détaillez le chou-fleur en bouquets et faites-les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Confectionnez la béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez.
- Râpez le Comté.
- Roulez le jambon Serrano et coupez les tranches en 2.
- Mélangez le Comté râpé avec la béchamel.
- Préchauffez le four sur 210°C.
- Déposez le chou-fleur cuit dans un plat à gratin puis arrosez-le avec la béchamel au Comté.
- Enfoncez ensuite les rouleaux de jambon dans la béchamel.
- Enfournez pour 15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.