

## Gratin de Chou Fleur à la Féta et au Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- CHORIZO	100g
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	200g
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- OEUF(S)	2
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez le chou-fleur en bouquets.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10-12 minutes. Egouttez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez les bouquets de chou dans un grand plat à gratin. Salez et poivrez.
- Coupez le chorizo en dés et grillez-le légèrement à sec dans une poêle bien chaude. Répartissez-les sur le chou.
- Coupez la féta en dés et poivrez-les. Répartissez-les également sur le chou et le chorizo.
- Fouettez les œufs et ajoutez les œufs. Salez et poivrez. Versez ce mélange dans le plat à gratin contenant le chou, la féta et le chorizo.
- Ajoutez encore le gruyère râpé sur le tout.
- Enfourez pour 25-30 minutes afin d'obtenir une belle croûte.
- Servez dès la sortie du four.

