

Gratin de Chou-Fleur à la Béchamel et au Chèvre

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	2 c à soupe de Chavroux
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	1 bûche
- BEURRE	30g
- FARINE	30g
- LAIT	300 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez le chou-fleur en bouquets.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (15 minutes environ). Egouttez.
- Disposez les bouquets de chou dans un plat à gratin. Salez et poivrez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et muscadez. Terminez en intégrant au fouet, les 2 c à soupe de Chavroux.
- Versez la béchamel sur le chou dans le plat à gratin.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Coupez la bûche de chèvre en rondelles et répartissez sur le chou. Poivrez les rondelles de chèvre.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.